Fritadeira Oil Conserving (OCF30)™ FRITADEIRAS A GÁS

A Frymaster, uma associada da Commercial Food Equipment Service Association (Associação do Comércio de Serviços de Equipamento de Alimentos), recomenda o emprego de técnicos certificados pela CFESA.

Linha de assistência técnica de 24 horas 1-800-551-8633

SEPT 13 Portuguese

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRECTAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER DEAN, OU DE ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER DEAN E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRECTO OU INDIRECTO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO-AUTORIZADA.

AVISO

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização profissional e deve ser operado exclusivamente por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparações devem ser efectuadas por uma assistência técnica autorizada pela Frymaster DEAN (FAS) ou por um outro profissional qualificado. A instalação, manutenção e reparações efectuadas por pessoal não qualificado fará caducar a garantia do fabricante. Para as definições de Pessoal qualificado, consulte o capítulo 1 deste manual.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos nacionais e locais adequados do país e da região onde o aparelho é instalado. Para as especificações, consulte os REQUISITOS DE REGULAMENTOS NACIONAIS, no capítulo 2 deste manual.

NOTA PARA OS CLIENTES NOS EUA

Este dispositivo deverá ser instalado de acordo com o código básico de canalizações do Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e o Food Service Sanitation Manual do Food and Drug Administration.

AVISO

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES

EUA

Este dispositivo está de acordo com a Parte 15 dos regulamentos FCC. A operação está dependente das duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não provocará nenhumas interferências nocivas, e 2) Este dispositivo está protegido contra quaisquer interferências, incluindo interferências que possam provocar a operação não desejada. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da classe A ou B, no que diz respeito às emissões de ruído de rádio, conforme as definições da norma ICED-003, do Canadian Department of Communications.

⚠ PERIGO

Os erros de instalação, afinação, manutenção ou assistência técnica, e as alterações não autorizadas, podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento, leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção. Apenas o pessoal qualificado de assistência técnica pode converter este aparelho de modo a utilizar gás ou outro para além daquele para que foi configurado.

⚠ PERIGO

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster/Dean 1-800-55-18633

⚠ AVISO

Após a instalação de um fritadeira a gás e após qualquer manutenção do sistema de admissão de fritadeiras a gás, válvulas, queimadores, etc. – verifique por fugas de óleo em todas as ligações. Aplique uma solução ensaboada espessa em todas as ligações e certifique-se de que não existem bolhas. Não deve existir cheiro a gás.

AVISO

A Commonwealth de Massachusetts exige que todos os produtos de gás sejam instalados por um canalizador licenciado ou montador de tubos.

PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam das ligações da linha de gás. As fritadeiras individuais equipadas com pernas devem ser estabilizadas instalando correias de retenção. Todas as fritadeiras equipadas com rodízios devem ser estabilizadas instalando as correntes limitadoras. Se for utilizada uma linha de gás flexível, deve ser ligado um cabo limitador adicional sempre que a fritadeira seja utilizada.

CUIDADO

Não é fornecida garantia para qualquer fritadeira Frymaster utilizada numa instalação ou concessão móvel ou navais. A protecção da garantia é oferecida apenas para fritadeiras instaladas de acordo com os procedimentos descritos neste manual. As condições móveis, navais ou de concessão desta fritadeira devem ser evitadas de modo a garantir o desempenho de alto nível.

PERIGO

A saliência na frente da fritadeira não é um degrau! Nunca se ponha em pé na fritadeira. Podem ser provocadas lesões sérias por tropeçar ou pelo contacto directo com o óleo quente.

PERIGO

Não guarde nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na área deste ou de qualquer outro aparelho.

PERIGO

Não pulverize aerossóis na área deste aparelho enquanto este estiver a funcionar.

PERIGO

As instruções a ser seguidas no caso do operador cheirar gás ou, caso contrário, detectar uma fuga de gás, devem ser colocadas num local de destaque. Esta informação pode ser obtida a partir da empresa de fás local ou do fornecedor de gás.

PERIGO

Este produto contem químicos que, segundo o estado da Califórnia, causam cancro e/ou defeitos à nascença ou outros perigos para os aparelhos reprodutivos.

A operação, a instalação e a assistência técnica deste produto pode expô-lo a partículas no ar de lã de vidro ou fibras cerâmicas, silício cristalino e/ou monóxido de carbono. A inalação de partículas no ar de lã de vidro ou fibras cerâmicas, segundo o estado da Califórnia, causa cancro. A inalação de monóxido de carbono, segundo o estado da Califórnia, causa defeitos à nascença ou outros perigos para os aparelhos reprodutivos.

PERIGO

A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

AVISO

Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

Fritadeira a Gás OCF30™ Series
Manual de Instalação e operação

ÍNDICE

CAPÍTULO 5: Manutenção preventiva

CAPÍTULO 6: Reparação de avarias por parte do operador

FRITADEIRAS A GÁS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 1: INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Aplicabilidade e validade

A Fritadeira a Gás OCF30™ Series, com tecnologia SMART4U® , aprovada pela União Europeia quanto à venda e instalação nos seguintes países da UE: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT e SE.

Este manual é aplicável e válido a todas as Fritadeiras a Gás OCF30™ Series vendidas em países de língua inglesa, incluindo os da União Europeia. Quando existirem conflitos entre as instruções e informações neste manual e os códigos locais e nacionais do país no qual o equipamento está instalado, a instalação e a operação deve estar de acordo com estes códigos.

Este aparelho é apenas para utilização profissional e deve ser utilizado apenas por pessoal qualificado, conforme definido na Secção 1.7.

1.2 Informações de segurança

Antes de iniciar a operação da sua unidade, leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual. Ao longo deste manual encontrará anotações dentro de caixas com molduras duplas, semelhantes aos que se seguem.

CUIDADO

Caixas de **CUIDADO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em falhas do seu sistema.***

AVISO

Caixas de **AVISO** contêm informações sobre acções ou condições *que* ***podem provocar ou resultar em danos do seu sistema*** e que podem provocar falhas do seu sistema.

PERIGO

Caixas de **PERIGO** contêm informações sobre acções ou condições *que* ***podem provocar ou resultar em lesões do pessoal*** e que podem danificar o seu sistema e/ou provocar falhas do seu sistema.

A fritadeira está equipada com funções de segurança automáticas:

1. A detecção da temperatura elevada desliga o gás para o conjunto construtivo do queimador e o controlo do termóstato deve falhar.

2. Um interruptor de segurança opcional na válvula de drenagem evita que os elementos térmicos aqueçam enquanto a válvula de drenagem estiver parcialmente aberta.

1.3 Informações do controlador

ACORDO FCC

Este equipamento foi testado e comprovado que cumpre com os limites em vigor para equipamentos digitais da Classe A, conforme a Parte 15 dos regulamentos FCC. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B. Estes limites foram concebidos para assegurar uma protecção adequada contra interferências nocivas, caso o equipamento esteja a ser operado em ambientes comerciais. Este equipamento gere, utiliza e transmite energia de frequência de rádio, e, se não for instalado e utilizado conforme o manual de instruções, pode provocar interferências nocivas nas comunicações de rádio.
A operação do equipamento em áreas residenciais irá provavelmente provocar interferências nocivas, o que obrigará o utilizador a corrigir estas interferências às suas próprias custas.

Pela presente, o utilizador é admoestado de que, quaisquer alterações ou modificações não autorizadas expressamente pela parte responsável pela observação, pode fazer caducar a autorização de utilização para a operação do equipamento.

Caso necessário, o utilizador deve consultar o vendedor ou um técnico experiente em rádio e televisão, para obter sugestões adicionais.

Para informações auxiliares, o utilizador pode recorrer à brochura seguinte, editada pela Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Esta brochura pode ser encomendada no Government Printing Officedos EUA, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu determinadas normas específicas respeitantes a equipamentos deste tipo. Sempre que exista um conflito entre as normas CE e normas Não-CE, as informações ou instruções pertinentes são identificadas mediante caixas sombreadas semelhantes à caixa abaixo indicada.

Normas não-CE
para pressões de gás recebidas

Tipo	Mínimo	Máximo
Natural	6" W.C. 1,49 kPa 14,68 mbar	14" W.C. 3,49 kPa 34,72 mbar
LP	11" W.C. 2,74 kPa 27,28 mbar	14" W.C. 3,49 kPa 34,84 mbar

1.5 Descrição do equipamento

A fritadeira a gás de eficiência elevada OCF30™ Series utiliza um sistema de elementos térmicos infra-vermelhos único que utiliza até 43% menos energia para a confecção o mesmo volume conforme as fritadeiras de queimador aberto convencionais. Os modelos desta série incluem as variantes FPGL . Estes modelos têm um sistema de filtragem FootPrint Pro integrado localizado sob a ***fritadeira*** mais à esquerda numa bateria.

Todas as fritadeiras a gás OCF30™ Series têm uma concepção da cuba de fritura aberta sem tubos e têm uma abertura do tamanho da mão para a zona fria, o que torna a limpeza da cuba de fritura inoxidável mais fácil e rápida.

O aquecimento é fornecido por grupos construtivos de elementos térmicos infra-vermelhos montados em cada lado da cuba de fritura. O ar de combustão para os queimadores é fornecido por um ventilador dedicado montado na parte frontal da cuba de fritura. As fritadeiras a gás OCF30™ Series podem ser configuradas para o gás natural, propano (LP), ou gás fabricado, conforme necessário pelo cliente.

Cada cuba de fritura é equipada com um sensor de temperatura para controlo preciso da temperatura.

Todas as fritadeiras a gás OCF30™ Series são fornecidas com normas com ignição electrónica a modo de ciclo de fusão. As fritadeiras a gás OCF30™ Series são controladas com um computador 3000 ou CM3.5. As fritadeiras desta série são fornecidas com configurações de cuba total ou dividida e podem ser adquiridas como fritadeiras com dois, três ou quatro recipientes.

Todas as fritadeiras desta série necessitam de um fonte externa de energia eléctrica AC. As unidades podem ser configuradas para voltagens desde 100 VAC a 240 VAC.

As fritadeiras OCF30™Series são fornecidas completamente montadas. Todas as fritadeiras são fornecidas com uma embalagem de acessórios padrão. Antes de serem enviadas, cada fritadeira é ajustada, testada e inspeccionada na fábrica.

1.6 Instalação, operação e assistência técnica

As informações de operação para o equipamento Frymaster foram compiladas para utilização por pessoal qualificado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.7. **Toda a instalação e assistência técnica do equipamento Frymaster deve ser efectuada por pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.7.**

1.7 Definições

PESSOAL DE OPERAÇÃO QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO

O pessoal de operação qualificado/autorizado é aquele que leu cuidadosamente as informações deste manual e se familiarizou com as funções do equipamento ou que teve uma experiência anterior com a operação do equipamento abrangido pelo presente manual.

PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de instalação qualificado são pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que, pessoalmente ou através de um representante, está envolvido e é responsável pela instalação de aparelhos a gás. O pessoal qualificado deve ser experiente neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as precauções de gás envolvidas e estar de acordo com todos os requisitos impostos pelos códigos nacionais e locais aplicáveis.

PESSOAL QUALIFICADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O pessoal qualificado de assistência técnica é aquele que está familiarizado com o equipamento Frymaster e que foi autorizado pela Frymaster, L.L.C. a prestar assistência técnica ao equipamento. Todo o pessoal de assistência técnica autorizado deve estar equipado com um conjunto completo de manuais de assistência técnica e peças e manter em armazém uma quantidade mínima de peças para o equipamento Frymaster. Existe uma lista de assistências técnicas autorizadas Frymaster (FAS) no site Web da Frymaster em www.frymaster.com/service. ***O não recurso a pessoal qualificado de assistência técnica fará caducar a garantia da Frymaster relativamente ao equipamento.***

1.8 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte

O equipamento Frymaster foi inspeccionado e embalado cuidadosamente antes de sair da fábrica. A transportadora aceita a plena responsabilidade pela entrega segura no momento da entrega do equipamento para transporte.

O que deve fazer quando o equipamento chegar danificado:

1. **Preencha uma reclamação para danos imediatamente**, independentemente do volume de danos.

2. **Inspeccione e registe todas as perdas ou danos visíveis**, e certifique-se de que a informação é anotada na guia de transporte ou no comprovativo de entrega, devendo ser assinado pelo pessoa que efectuou a entrega.

3. **Perdas ou danos ocultos** que não foram anotados antes do equipamento ser desembalado devem ser registados e reportados à empresa ou transportadora **imediatamente** quando descobertos. Deve ser submetida uma reclamação por dano oculto dentro de 15 dias após a data de entrega. Certifique-se de que o contentor de transporte está retido para inspecção.

A *Frymaster* NÃO ASSUME RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDAS DURANTE O TRANSPORTE.

1.9 Informações de encomenda de componentes e de assistência técnica

Para atendê-lo de forma rápida, a assistência técnica autoriza Frymaster (FAS) ou o representante do departamento de assistência técnica necessita informação precisa sobre o equipamento. Grande parte desta informação é impressa na placa de dados fixada no interior da porta da fritadeira. Os números dos componentes são encontradas no Manual dos Componentes e Assistência Técnica. As peças podem ser directamente encomendadas no seu FAS ou distribuidor local. Existe uma lista de assistências técnicas autorizadas Frymaster (FAS) no site Web da Frymaster em www.frymaster.com/service. Se não tiver

acesso a esta lista, contacte o Departamento de Assistência Técnica da Frymaster, sob o número 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou por e-mail: service@frymaster.com.

Quando encomendar peças, é necessária a seguinte informação:

Número do modelo: ____________________
Número de série: ____________________
Tipo de gás ou voltagem: ____________________
Número de identificação da peça: ____________________
Quantidade necessária: ____________________

A informação de assistência técnica pode ser obtida contactando o seu FAS/Distribuidor local. A assistência técnica pode também ser obtida telefonando para o Departamento de Assistência Técnica Frymaster no 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou por e-mail: service@frymaster.com. Quando requisitar a assistência técnica, tenha a seguinte informação ao alcance:

Número do modelo: ____________________
Número de série: ____________________
Tipo de gás: ____________________

Para além do número do modelo, do número de série e do tipo de gás, prepare-se para descrever a natureza do problema e tenha ao seu alcance outra informação que possa ser relevante para a resolução do seu problema.

CONSERVE E GUARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRA A GÁS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Requisitos gerais de instalação

Pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.7 do presente manual, deve efectuar toda a instalação e assistência técnica no equipamento Frymaster.

A conversão deste aparelho de um tipo de gás para outro deve apenas ser realizado por pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.7 do presente manual.

A não utilização de pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Secção 1.7 deste manual) durante a instalação e conversão para outro tipo de gás ou, caso contrário, a assistência técnica do equipamento fará caducar a garantia da Frymaster e poderá provocar danos no equipamento ou lesões no pessoal.

Em caso de conflito entre as instruções e informações contidas neste manual e os códigos ou regulamentos locais ou nacionais, a instalação e operação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes no país onde o equipamento será instalado.

⚠ PERIGO

Os códigos de construção proíbem que uma fritadeira com o seu depósito de óleo quente aberto seja instalada ao lado de qualquer tipo de chamas vidas, incluindo as produzidas por grelhas e intervalos.

Aquando da chegada, inspeccione a fritadeira cuidadosamente quando a danos visíveis ou ocultos. (Consulte o **procedimento em caso de reclamações de danos de transporte** no Capítulo 1.)

2.1.1 Espaço livre e ventilação

A(s) fritadeira(s) deve(m) ser instalada(s) com um espaço livre de 6 pol. (150 mm) em ambos os lados e na parte traseira quando instalada(s) adjacente(s) a construções combustíveis; não é necessário espaço livre quando instalada(s) adjacente(s) a construções não combustíveis. Deve ser fornecido um espaço livre com mínimo de 24 pol. (600 mm) na parte frontal da fritadeira.

⚠ AVISO

Nunca obstrua a área à volta da base ou por baixo das fritadeiras.

⚠ PERIGO

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster/Dean 1-800-551-8633

A ventilação é uma das considerações mais importantes da operação eficiente da fritadeira. Certifique-se de que a fritadeira está instalada para que os produtos de combustão sejam removidos de forma eficiente, e que o sistema de ventilação de cozinha não produza correntes de ar que interfiram com a operação do queimador.

A abertura da combustão da fritadeira não deve ser colocada perto da admissão do ventilador de exaustão, e a fritadeira não deve ter combustão prolongada numa "chaminé". Uma combustão prolongada altera as características da combustão da fritadeira, causando um tempo de recuperação maior. Também causa frequentemente ignição atrasada. Para fornecer o fluxo de ar necessário para uma boa combustão e operação do queimador, as áreas envolventes da parte frontal da fritadeira, os lados e o lado traseiro devem ser mantidos livres e desobstruído.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser instalado com ventilação suficiente para prevenir a ocorrência de concentrações inaceitáveis de substâncias nocivas para a saúde do pessoal na sala na qual está instalado.

As fritadeiras devem ser instaladas numa área com fornecimento de ar e ventilação adequado. Devem ser mantidas as distâncias adequadas a partir da cúpula de evacuação da fritadeira até à aresta inferior do depósito do filtro de ventilação. Os filtros devem ser instalados num ângulo de 45 º. Coloque um tabuleiro receptor sob a aresta inferior do filtro. Para instalação nos EUA, a norma NFPA N º 96 declara, "Deve ser mantida uma distância mínima de 18 pol. (450 mm) entre a cúpula de evacuação e a aresta inferior do filtro." *A Frymaster recomenda um distância mínima de 24 pol. (600 mm) da cúpula de evacuação e a aresta inferior do filtro quando o aparelho consumir mais do que 120,000 BTU por hora*.

Para instalações no EUA, a informação relativa à construção ou instalação dos exaustores de ventilação pode se encontrada na norma NFPA menciona acima. Pode ser obtida uma cópia da norma a partir da National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Requisitos de regulamentos nacionais

O tipo de gás com o qual a fritadeira é equipada é estampado na placa de dados fixada ao interior da porta da fritadeira. Ligue uma fritadeira estampada com "NAT" apenas para gás natural, o estampado "PRO" é apenas para gás propano, e o estampado "MFG" é apenas para gás fabricado.

A instalação deve ser realizada com um conector de gás que está de acordo com os regulamentos nacionais e locais, e quando aplicável, com os regulamentos CE. Dispositivos de desconexão rápida, se utilizados, devem igualmente estar de acordo com os regulamentos nacionais e locais, e se aplicável, com os regulamentos CE. Na ausência de regulamentos locais, a instalação deve estar conforme com o Regulamento de Gás Combustível, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou o regulamento da Instalação de Gás Natural e Propano, CSA B149.1, conforme aplicável incluindo:

1. O aparelho e a sua válvula de corte individual devem ser desligados do sistema de tubagem de fornecimento de gás durante qualquer pressão testando o sistema a pressões de teste superiores a ½ psi (3,5 kPa).

2. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubagem de fornecimento de gás fechando a sua válvula de corte manual individual durante qualquer pressão testando o sistema de tubagem de fornecimento de gás a pressões de teste iguais ou inferiores a ½ psi (3.5 kPa).

2.1.3 Requisitos eléctricos de ligação à terra

Todos os equipamentos eléctricos devem ser ligados à terra de acordo com todos os regulamentos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com os regulamentos da CE. Na ausência de regulamentos locais, o aparelho deve ligadas de acordo com o Regulamento Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, ou o Regulamento Eléctrico Canadiano, CSA C22.2, conforme aplicável. Todas as unidades (cabo ligado ou permanentemente ligado) devem estar ligadas a um sistema de alimentação de energia ligado à terra. Existe um esquema eléctrico localizado no interior da porta da fritadeira. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para obter as tensões adequadas.

⚠ PERIGO

Para protecção contra choques eléctricos, este equipamento vem equipado de fábrica com uma ficha com ligação à terra, que deverá ser ligada directamente a uma tomada adequada. Não corte, remova ou , caso contrário ignore o pino de ligação à terra da ficha.

⚠ PERIGO

Este aparelho necessita de energia eléctrica para funcionar. Coloque a válvula de controlo de gás na posição DESLIGADO no caso de uma interrupção de energia prolongada. Não tente utilizar este aparelho durante uma interrupção de energia.

2.1.4 Requisitos australianos

Para ser instalado de acordo com a AS 5601, e os regulamentos locais de gás, electricidade, e quaisquer outros regulamentos públicos relevantes.

Se os rodízios estão instalados, a instalação deve estar de acordo com os requisitos AS5601 e AS1869.

2.2 Instalação da perna/rodízio

Dependendo da configuração específica encomendada, a sua fritadeira pode ter sido enviada sem as pernas ou rodízios instalados. **NÃO INSTALE ESTE APARELHO SEM RODÍZIOS OU PERNAS. Se o aparelho necessita da instalação de rodízios ou pernas, instale-os de acordo com as instruções incluídas na embalagem para acessórios.**

Num aparelho com rodízios, a instalação deve ser realizada com um conector que se encontre de acordo com a Norma para Aparelhos a Gás Amovível, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, e um aparelho com desconexão rápida que se encontre de acordo com a Norma para Aparelhos com Desconexão Rápida para Utilização com Gás como Combustível , ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Preparações de pré-ligação

⚠ PERIGO
NÃO ligue este aparelho ao fornecimento de gás antes concluir cada passo desta secção.

Após a fritadeira ser posicionada sob o exaustor, certifique-se de que os seguintes foram efectuados:

1. Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento das fritadeiras sem que dependam das ligações da linha de gás. Se for utilizada uma mangueira de gás flexível, deve ser ligado um cabo limitador sempre que a fritadeira seja utilizada. O cabo limitador e as instruções de instalação são embaladas com a mangueira flexível na caixa de acessórios que foi fornecida com a sua unidade.

⚠ PERIGO
Não monte uma placa de drenagem tipo avental numa fritadeira individual. A fritadeira pode ficar instável, tombar e provocar lesões. A zona do aparelho deve ser mantida sempre desobstruída e livre de quaisquer materiais inflamáveis.

2. Alinhe as fritadeiras equipadas com pernas desaparafusando a pernas aproximadamente 1 cm, de seguida, ajuste-as de modo a que a fritadeira fique alinhada e à altura adequada no exaustor. A Frymaster recomenda um distância mínima de 24 pol. (600 mm) da cúpula de evacuação à aresta inferior do filtro, quando o aparelho consumir mais do que 120,000 BTU por hora. **NOTA:** Em caso de fritadeiras equipadas com rodízios não existem dispositivos de alinhamento integrados. O chão onde a fritadeira é instalada deve ser plano.

3. Teste o sistema eléctrico da fritadeira:

   a. Ligue o(s) cabo(s) eléctrico da fritadeira a uma tomada eléctrica ligada à terra.

   b. Coloque i interruptor do computador na posição **LIGADO**. Verifique se o visor indica **MLt-cYcL** (ciclo de derreter).

   c. Coloque o interruptor de alimentação do computador na posição **DESLIGADO**. Verifique se o visor indica **dESLIGAdo**.

4. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para determinar se o queimador da fritadeira está configurado para o tipo de gás adequado antes de ligar o aparelho de desconexão rápida ou a tubagem da linha de fornecimento de gás.

5. Verifique as pressões mínimas e máximas de fornecimento de gás para o tipo de gás utilizado, de acordo com as tabelas anexadas.

Norma CE para pressões de gás recebidas para fritadeiras fabricadas após Abril de 1999					
		Diâmetro do orifício		Regulator Pressure	
Gás	Pressão (mbar)(1)	Recipi-ente único	Recipi-ente duplo	Recipiente único	Recipiente duplo
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 ou 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 ou 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 ou 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

Normas não-CE para pressões de gás recebidas		
Gás	Mínimo	Máximo
Natural	6 pol. W.C. 1,49 kPa 14,93 mbar	14 pol. W.C. 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11 pol. W.C. 2,74 kPa 27,37 mbar	14 pol. W.C. 3,48 kPa 34,84 mbar

6. Para as fritadeiras equipadas com um sistema FootPrint Pro ou elevações de cestas, ligue o(s) cabo(s) eléctricos a uma tomada de energia atrás da fritadeira.

2.4 Ligação da linha de gás

⚠ PERIGO

Antes de ligar tubos novos a este aparelho, o tubo deve ser soprado completamente para remover toda a matéria estranha. A matéria estranha nos controlos do queimador e de gás causam uma operação indevida e perigosa.

⚠ PERIGO

O aparelho e a sua válvula de corte individual devem ser desligados do sistema de tubagem de fornecimento de gás durante qualquer pressão testando o sistema a pressões de teste superiores a ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 polegadas W.C.) para evitar danos nos tubos de gás e válvula(s) de gás da fritadeira.

⚠ PERIGO

O aparelho deve ser isolado do sistema de tubagem de fornecimento de gás fechando a sua válvula de corte manual individual durante qualquer pressão testando o sistema de tubagem de fornecimento de gás a pressões de teste iguais ou inferiores a ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 polegadas W.C.)

⚠ PERIGO

A unidade a seco excessivo causa danos à cuba de fritura e pode causar um incêndio. Certifique-se de que o óleo ou água de fritura está na cuba de fritura antes aquecer a unidade.

⚠ PERIGO
Todas as ligações devem ser vedadas com um combinado de junta apropriada para o gás utilizado e devem ser testadas com uma solução de água ensaboada antes do aquecimento de quaisquer pilotos.

Não utilize fósforos, velas ou qualquer outra fonte de ignição para verificar se existem fugas. Se forem detectados odores a gás, desligue o fornecimento de gás do aparelho da válvula de encerramento principal e contacte imediatamente a empresa de gás local ou uma agência de assistência técnica autorizada para assistência técnica.

O tamanho da linha de gás utilizada na instalação é extremamente importante. Se a linha for demasiado pequena, a pressão de gás da rampa do queimador será baixa. Isto pode causar recuperação lenta e ignição atrasada. A entrada da linha de fornecimento de gás deve ter um mínimo de 1½ pol. (38 mm) de diâmetro. Consulte a tabela abaixo quanto aos tamanhos mínimos da tubagem de ligação.

Tamanhos do tubo das ligações de gás
(o tamanho mínimo do tubo de entrada deve ser 1 1/2" (41 mm))

Gás	Unidade individual	2 - 3 Unidades	4 ou mais unidades*
Natural	3/4 pol. (22 mm)	1 pol. (28 mm)	1 1/4 pol. (36 mm)
Propano	1/2 pol. (15 mm)	3/4 pol. (22 mm)	1 pol. (28 mm)
Fabricado	1 pol. (28 mm)	1 1/4 pol. (36 mm)	1 1/2 pol. (41 mm)

* Para distâncias maiores que 20 pés (6 m) e /ou mais de 4 guarnições ou tubo curvo, aumenta a ligação pela tamanho de um tubo.

A fritadeira a gás OCF30™ Series recebeu a marca CE para os países e a categoria de gás indicadas na tabela abaixo. **NOTA:** A entrada de calor nominal(QN) é 21 kW excepto para AT, DE, LU e a categoria 3P/B, que é 23 kW.

AVISO- Apenas Austrália
No interruptor de pressão de ar no ventilador de combustão deve ler-se: Unidades de recipiente completo -122 pa (0,5 polegadas W.C.) e para unidades de recipiente dividido-180 pa (0,72 polegadas W.C.).

Categorias por país de gás aprovado pela CE			
PAÍSES	**CATEGORIAS**	**GÁS**	**PRESSÃO (MBAR)**
ÁUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANÇA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLÂNDIA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANHA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRÉCIA (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITÁLIA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (HOL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPANHA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUÉCIA (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma CE

Fluxo de ar necessário para o fornecimento de ar de combustão é 2 m^3/h por kW.

1. Ligue a mangueira de desconexão rápida à desconexão rápida da fritadeira sob a fritadeira e à linha de gás do edifício.

   NOTA: Algumas fritadeiras estão configuradas para um ligação rígida à linha de fornecimento de gás. Estas unidades são ligadas à linha de fornecimento de gás na parte traseira da unidade.

   Quando utilizar o combinado de rosca, utilize apenas pequenas quantidades roscas macho. Utilize um combinado de rosca para tubagem que não seja afectada pela acção química dos gases LP (o Vedante Loctite™ PST56765 é um dos tais compostos). NÃO utilize o combinado nas duas primeiras roscas. Isto permite que alguns combinados entrem na corrente de gás, resultando no entupimento dos orifícios do queimador e/ou da válvula de controlo.

2. Abra o fornecimento de gás da fritadeira e verifique toda a tubagem, guarnições e ligações de gás quanto a fugas. Deve ser utilizada uma solução ensaboada para esta finalidade.

3. Feche a válvula de drenagem da fritadeira e encha a cuba de fritura com água ou óleo até à linha inferior Nível de Óleo na parte traseira da cuba de fritura. Aqueça a fritadeira conforme descrito nos tópicos das "Instruções de Aquecimento" encontrados no Capítulo 3 deste manual.

⚠ PERIGO

A unidade a seco excessivo causa danos à cuba de fritura e pode causar um incêndio. Certifique-se de que o óleo ou água de fritura está na cuba de fritura antes aquecer a sua unidade.

4. Neste momento, a pressão de admissão do queimador deve ser verificada pela empresa de gás local ou por um técnico de assistência técnica autorizado. As tabelas abaixo e na página seguinte listam as pressões de gás de admissão do queimador para os vários tipos de gás que podem ser utilizados com este equipamento.

Norma CE
Pressões de gás de admissão do queimador para fritadeiras fabricadas após Abril de 1999

Gás	Pressão (mbar)	
	Recipiente único	Recipiente duplo
Gás natural Lacq (G20) sob 20 mbar	7	8
Gás natural Gronique * (G25) sob 25 mbar	10	11,2
Gás natural Gronique (G25) sob 20 mbar	10	11,2
Butano/Propano (G30) a 28/30 ou 50 mbar	17	17
Propano (G31) sob 37 ou 50 mbar	20,6	20,6

Normas não-CE
Pressões de gás de dmissão do queimador

Gás	Pressão
Natural	3 pol. W.C. 0,73 kPa
Propano	8,25 pol. W.C. 2,5 kPa

5. Verifique a configuração do termóstato da temperatura programada. (Consulte o capítulo 4 *Instruções do Computador* K3000) quanto às instruções de programação do valor predefinido para o seu controlador particular.)

2.5 Conversão para outro tipo de gás

⚠ PERIGO

Este aparelho foi configurado na fábrica para um tipo de gás específico. A conversão de um tipo de gás para outro necessita da instalação dos componentes específicos da conversão de gás. As instruções de conversão são incluídas com os conjuntos de conversão.

A alteração para outro tipo de gás sem a instalação dos componentes de conversão adequados pode resultar em incêndio ou explosão. NÃO MONTE ESTE APARELHO A UM FORNECIMENTO DE GÁS PARA O QUAL NÃO SE ENCONTRE CONFIGURADO!

A conversão deste aparelho de um tipo de gás para outro deve apenas ser realizado por pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e autorizado, conforme definido na Secção 1.7 do presente manual.

As fritadeiras a gás OCF30™ Series fabricadas para países fora da CE utilizam queimadores diferentes para cada tipo de gás. Os queimadores nas fritadeiras fabricadas para gás Propano possuem uma camada especial colorida a cinzento nos azulejos do queimador para permiti-las resistir ao valor de calor mais elevado do gás Propano. Os queimadores são concebidos para a utilização nas unidades de propano talvez utilizadas nas aplicações de gás natural, mas não em vice-versa.

Conjuntos de conversão de não-CE

Gás natural para gás propano (LP) Gás propano para gás natural (LP)
Recipiente cheio antes de 09/10: PN 826-2527 Recipiente cheio antes de 09/10: PN
826-2528 Recipiente duplo antes de 09/10: PN
826-2529 Recipiente duplo antes de 09/10: PN
826-2530 Recipiente cheio após 09/10: PN
826-2965 Recipiente cheio após 09/10: PN
826-2967 Recipiente duplo após 09/10: PN
826-2966 Recipiente duplo após 09/10: PN
826-2968

Conjuntos de conversão de não-CE para a Austrália

Gás natural para gás propano (LP) Gás propano (LP) para gás natural
Recipiente cheio antes de 09/10: PN 826-2745 Recipiente cheio antes de 09/10: PN
826-2747
Recipiente duplo antes de 09/10: PN 826-2746 Recipiente duplo antes de 09/10: PN
826-2748 Recipiente cheio após 09/10: PN
826-2969 Recipiente cheio após 09/10: PN
826-2971 Recipiente duplo após 09/10: PN
826-2970 Recipiente duplo após 09/10: PN
826-2972

As unidades fabricadas para exportar para países CE estão equipadas com queimadores "universais" que podem ser utilizados com gás Natural (G20, G25), Butano (G30) ou Propano (G31).

Conjuntos de conversão de gás CE para unidade com válvulas de gás 810-1715

G20 ou G25 (Natural) para gás G30 ou G31:	G30 ou G31 para gás G20 ou G25 (Natural):
antes de 09/10 PN 826-2973	antes de 09/10 PN 826-2974
após 09/10 PN 826-2975	antes de 09/10 PN 826-2976

INSTRUÇÕES DE CONVERSÃO DE GÁS CE

1. Nos tipos de Gás Natural G20 e G25, ajuste a pressão de gás no regulador. (Consulte a norma CE na tabela de pressão de gás de admissão do queimador.) Não altere o orifício.
2. Entre uma 2 ª família (G20 ou G25) e uma 3 ª família de gás (Butano G30 ou Propano G31):
   a. Altere os orifícios.
   b. Ajuste a pressão de admissão.
3. Retire a placa de dados de potência usada e regresse à Frymaster. Instale a nova placa de dados de potência juntamente com o conjunto de conversão no lugar da placa de dados de potência usada declarando que o gás foi convertido.
4. Se o idioma de destino for diferente, substitua a placa de dados de potência. Contacte a agência de assistência técnica local ou o fornecedor local de equipamento de restauração (KES) para obter um conjunto de etiqueta. O idioma de referência encontra-se no canto da etiqueta.

2.6 Posicionamento da fritadeira

1. Após ter posicionado a fritadeira na estação de fritura, utilize um nível de bolha e coloque-o no topo da cuba de fritar, para verificar se a unidade está nivelada, relativamente aos lados e à parte da frente e de trás.

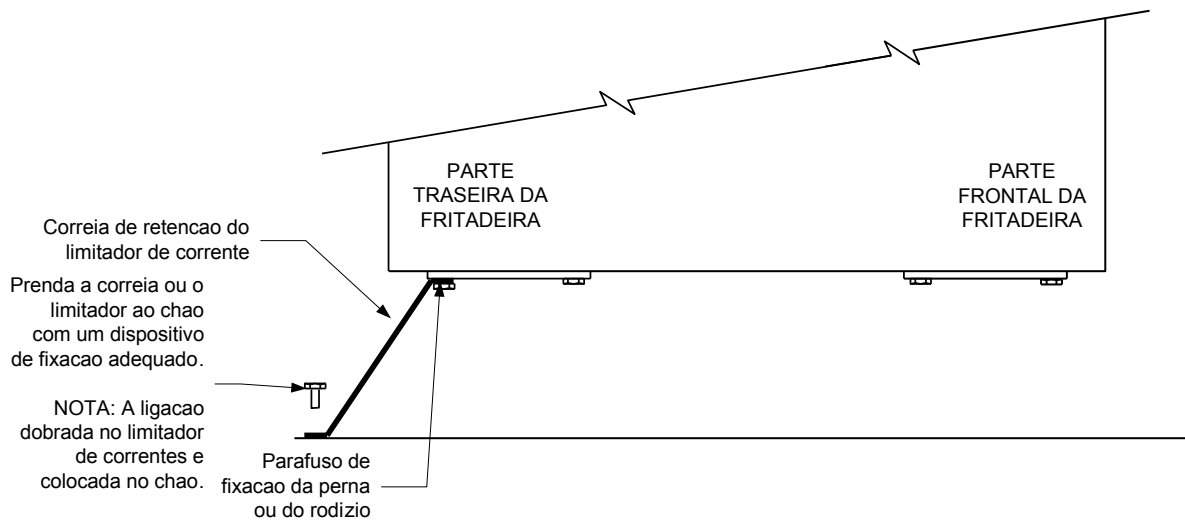
   Para duas fritadeiras, ajuste os rodízios tendo cuidado para garantir que a(s) fritadeira(s) está(ão) à altura correcta na estação de fritura.

   Uma vez alinhada a fritadeira na sua posição final, instale os limitadores fornecidos pelo fornecedor local de equipamento de restauração (KES) para limitar o movimento da fritadeira, de modo a que esta não dependa ou transmita esforço à ligação. Instale os limitadores de acordo com as instruções em anexo. Caso os limitadores sejam desmontados para a assistência técnica ou por outras razões, estes devem ser novamente montados, antes de utilizar a fritadeira.

⚠ PERIGO

O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Evite o contacto. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser retirado da fritadeira antes de iniciar a movimentação da mesma, para evitar fugas, quedas e queimaduras graves. As fritadeiras podem entornar e causar lesões pessoais, se não estiver assegurada uma posição estacionária.

⚠ PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam do conector e do aparelho de desconexão rápida ou da tubagem associada, de forma a limitar o movimento do aparelho.

2. Feche a(s) válvula(s) de drenagem da fritadeira.

3. Limpe e encha a(s) cuba(s) de fritura até chegar à linha inferior do nível de óleo com óleo de fritura. (Veja Configuração do equipamento e Procedimentos de desligamento no Capítulo 3).

2.7 Instalação da armação do JIB

Abrir a porta da fritadeira (geralmente a porta mais à direita) e retirar o gancho cruzado utilizado no suporte de transporte, retirando os quatro parafusos (consulte a Figura 1). Instale a armação do JIB fornecida no pacote de acessórios com os parafusos removidos no passo de remoção do gancho cruzado (consulte a Figura 2). Se utilizar a opção de gordura sólida, consulte o Anexo A no final deste manual para obter instruções sobre a sua instalação.

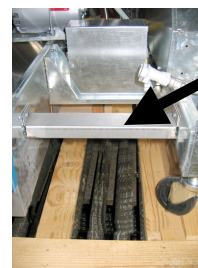
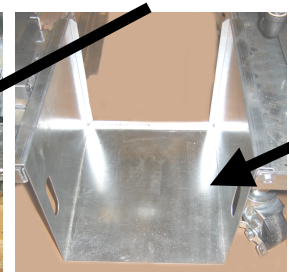
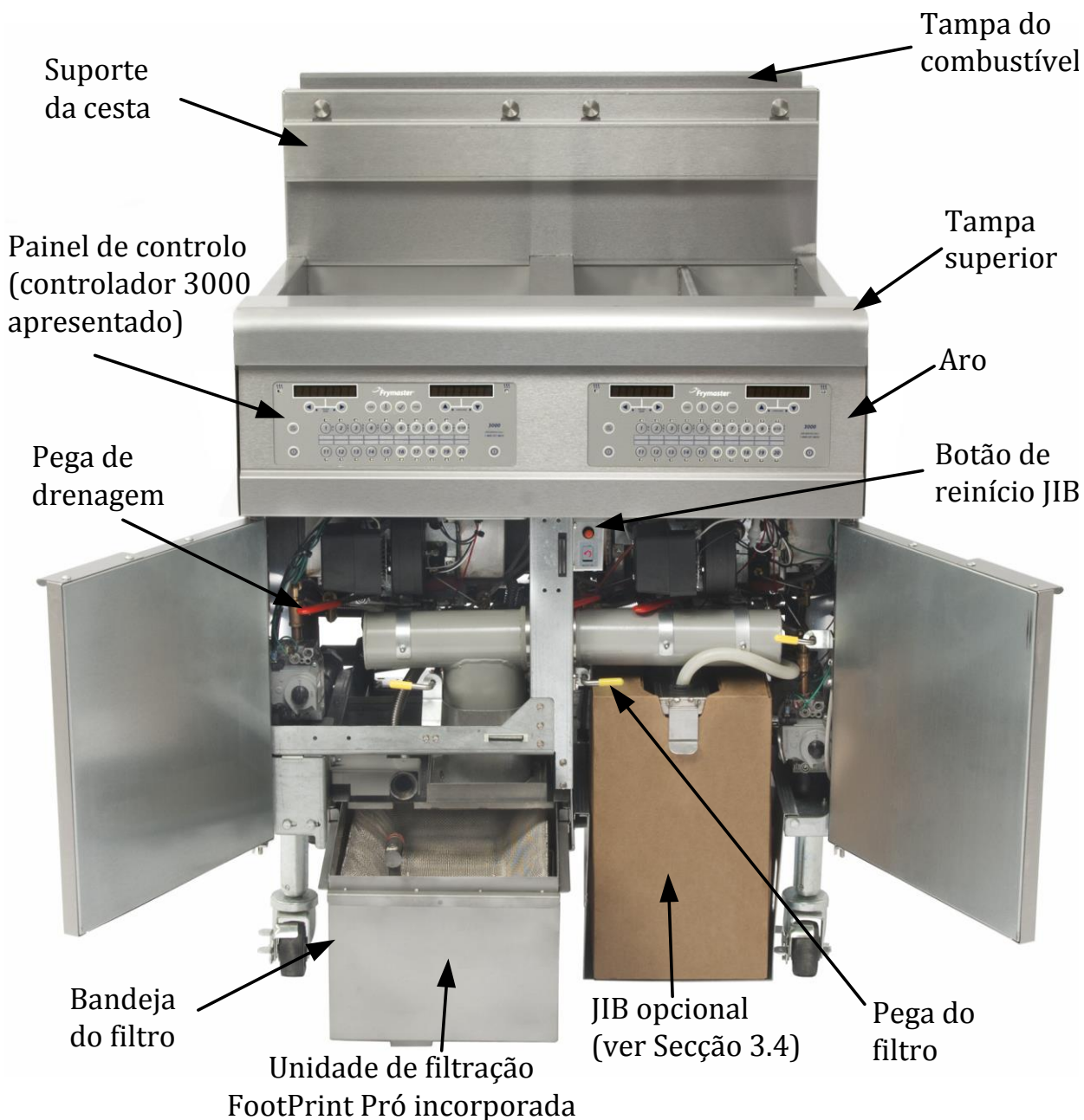



Figura 1 **Figura 2**

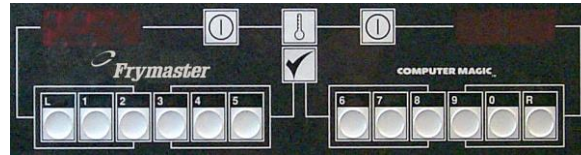
CAPÍTULO 3 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

PASSOS INICIAIS COM A FRITADEIRA A GÁS OCF30™ SERIES

CONFIGURAÇÃO TÍPICA (FPGL230 APRESENTADO)

NOTA: A aparência da fritadeira adquirida poderá diferir ligeiramente da apresentada dependendo da configuração e data de fabrico.

3.1 Operação do controlador e programação

A fritadeira está equipada com um controlador 3000 ou CM3.5 (ilustrados abaixo). As instruções relativas ao procedimento de programação e funcionamento das fritadeiras com o controlador *3000 encontram-se no Manual 819-6872 do Controlador 3000*. Para as instruções de operação específicas para os controladores CM3.5, consulte o manual de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster fornecido com a sua fritadeira.

CONTROLADOR 3000

CM3.5

Para as instruções de funcionamento para o sistema de filtragem integrado, consulte o Capítulo 4 deste manual.

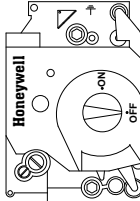
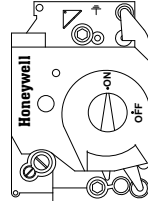
3.2 Configuração do equipamento e procedimentos de arranque

> ⚠ **AVISO**
> **O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.**

> ⚠ **CUIDADO**
> **A capacidade do óleo de fritura da fritadeira a gás OCF30™ Series é de 14 litros. 14,5 litros a 21 °C para uma cuba cheia.**
>
> **Antes do aquecimento a fritadeira, certifique-se de que a fritadeira está Desligada e a(s) válvula(s) de drenagem da cuba de fritura está/estão fechada(s). Retire a(s) estrutura(s) de apoio da cesta, se instalada, e encha a cuba de fritura até à linha superior do NÍVEL DE ÓLEO.**

3.2.1 Configuração

> ⚠ **AVISO**
> **Nunca utilize este aparelho com uma cuba de fritura vazia. As cubas divididas devem ser cheias em ambos os lados. A cuba de fritura deve estar cheia de água ou óleo antes do aquecimento dos queimadores. Caso contrário, serão provocados danos na cuba de fritura e pode causar um incêndio.**

> ⚠ **PERIGO**
> **Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.**

⚠ AVISO

A fritadeira a gás The OCF30™ Series NÃO se destina a ser utilizada com gordura sólida. Utilize apenas o ciclo de fusão líquido com esta fritadeira. O uso do ciclo de fusão sólido irá entupir as linhas de óleo até cima.

1. Encha a cuba de fritura com óleo de fritura até à parte inferior de NÍVEL DE ÓLEO que se encontra no lado traseiro da cuba de fritura. Assim é permitida a expansão do óleo durante o aquecimento. Nunca encha com óleo frio para além da linha inferior; podem ocorrer derrames quando o óleo se expandir devido ao calor.

2. Certifique-se de que o(s) cabo(s) de alimentação esteja/estejam inseridos na(s) respectiva(s) tomada(s). Verifique se a face da ficha está perfeitamente alinhada com a placa de saída, sem quaisquer partes dos pinos de contacto visíveis.

3. Assegure-se de que o nível do óleo chega até ao topo da linha NÍVEL DE ÓLEO, com o óleo *à temperatura de fritura*.

3.2.2 Aquecimento da fritadeira

1. Prima o interruptor do controlador LIGADO/DESLIGADO para a posição LIGADO.

Para as fritadeiras CE

Ao colocar o interruptor LIGADO/DESLIGADO no controlador na posição DESLIGADO também desliga a válvula de gás. Aguarde 5 minutos antes de continuar com o passo 2 que liga também a válvula de gás. **NOTA:** Não existe um botão LIGADO/DESLIGADO nas válvulas de gás CE.

Para as fritadeiras Não-CE

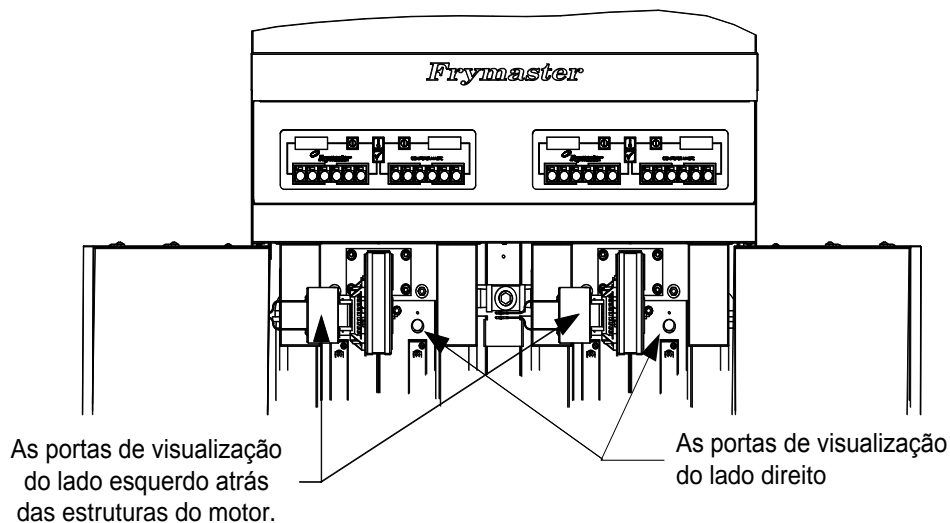
Após colocar o interruptor LIGADO/DESLIGADO no controlador na posição DESLIGADO, rode o botão da válvula de gás para a posição OFF (desligado). Aguarde 5 minutos, de seguida, rode o botão para a posição LIGADO e prossiga com o passo 2.

2. Prima o interruptor do controlador LIGADO/DESLIGADO para a posição DESLIGADO e programe o controlador a temperatura de confecção normal.

3. Se o aquecimento dos queimadores falhar, prima o interruptor LIGADO/DESLIGADO para a posição DESLIGADO e aguarde 60 segundos. Repita o passo 2.

4. A fritadeira entra automaticamente em modo de ciclo de fusão se a temperatura da cuba de fritura estiver abaixo de 82 ºC. (**NOTA:** Durante o ciclo de fusão, os queimadores disparam repetidamente por alguns segundos, e de seguida, apagam-se por um período mais longo. Quando a temperatura da cuba de fritura atingir os 82 ºC, a unidade muda automaticamente para o modo aquecimento total. Os queimadores permanecem acessos até que a temperatura da cuba de fritura

atinja a temperatura de confecção programada. Em fritadeiras equipadas com o controlador CM 3, a exibição altera para tEMPErAtUrA bAIXA até estar no intervalo de 9,5 ºC do valor pré-definido. Em seguida, o visor muda para o produto ou linhas tracejadas. No controlador 3000, após a fritadeira alcançar o valor pré-definido, o visor muda para drop (Cair) e a fritadeira está pronta para ser utilizada. Para sair do ciclo de fusão no controlador 3000, prima o botão EXIT COOL (Sair da frio). Responda SIM à pergunta SAIR CICLO DERRETER?

5. Após os queimadores terem sido acessos durante pelo menos 90 segundos, observe as chamas através das portas de visualização do queimador localizadas em cada lado ventilador do ar de combustão.

A queimadura óptima apresenta uma cor laranja-avermelhado clara. Se uma chama azul for observada, ou se existirem manchas escuras na face do queimador, ajuste o mistura de gás e ar, conforme se segue: Na parte lateral da estrutura do queimador do lado oposto do motor, existe um placa com uma porca de retenção. Desaperte a porca de modo a permitir que a placa seja movida, de seguida, ajuste a posição da placa para abrir ou fechar a abertura da admissão de ar até que seja obtida uma cor laranja-avermelhado clara. Segure cuidadosamente a placa na posição e aperte a porca de retenção.

3.3 Encerramento da fritadeira

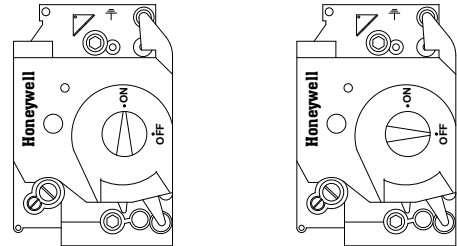
Para encerramento a curto prazo durante o dia de trabalho, coloque o interruptor do controlador LIGADO/DESLIGADO na posição **DESLIGADO** e coloque as coberturas da cuba de fritura no lugar (se a fritadeira estiver assim equipada).

Quando desligar as fritadeiras na hora de encerramento, filtre o óleo e limpe as fritadeiras. Coloque o interruptor do controlador LIGADO/DESLIGADO na posição **DESLIGADO**. Para encerramentos a longo prazo, veja abaixo:

Para as fritadeiras CE

Ao colocar o interruptor LIGADO/ DESLIGADO no controlador na posição DESLIGADO também desliga a válvula de gás. NOTA: Não existe um botão LIGADO/ DESLIGADO nas válvulas de gás CE.

Para as fritadeiras Não-CE

Após colocar o interruptor LIGADO/ DESLIGADO no controlador na posição DESLIGADO , rode o botão da válvula de gás para a posição DESLIGADO .

Coloque as coberturas da cuba de fritura no lugar (se a fritadeira estiver assim equipada).

3.4 Enchimento até cima automático Oil Attendant™

Quando o sistema de enchimento até cima Oil Attendant™ está instalado na fritadeira, é óleo é continuamente enchido até cima na fritadeira através de um reservatório no armário. O reservatório aguenta com uma caixa de óleo de 15 quilos. Numa operação típica isto leva aproximadamente dois dias antes da substituição. Os componentes do sistema são anotados à direita (ver Figura 1).

NOTA: O sistema tem o objectivo de encher até cima as cubras de fritura e não enchê-las. As cubas de fritura irão necessitar de enchimento manual aquando do início e depois da eliminação.

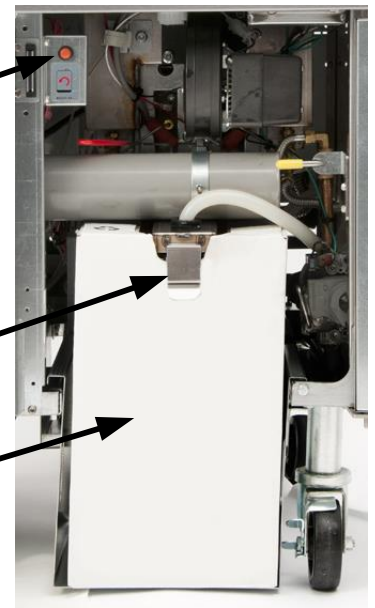



Figure 1

3.4.1 Instalar o reservatório do óleo

Remova a tampa original do reservatório de óleo e a linha de alumínio. Substitua-a pela tampa fornecida, que tem ligado o hardware de sucção. Assegure-se de que o tubo alimentador da tampa chega ao fundo do reservatório de óleo.

Coloque o reservatório de óleo dentro do armário e ponha-o no sítio correcto (tal como o mostrado na página seguinte). Evite agarrar o hardware de sucção no interior do armário enquanto o recipiente é colocado na fritadeira.

O sistema agora está preparado para o funcionamento. À medida que a fritadeira aquece até às temperaturas pré-programadas, o sistema irá ser alimentado e, em seguida, adiciona lentamente óleo à cuba de fritura conforme necessário até o óleo alcançar um nível ideal.

3.4.2 Mudanças de óleo de rotina

Quando o nível do reservatório do óleo é baixo, o controlador exibe tOPOFF OIL EMPTY no visor esquerdo e CONFIRMAR no visor direito. Prima ▲ (CONFIRMAR).Alguns procedimentos podem das fotografias apresentadas. Siga as instruções dos fabricantes para mudar o JIB. Se utilizar gordura sólida, consulte o Anexo B no final deste manual para obter instruções.

1. Abra o armário e faça deslizar o JIB do armário (ver Figura 3).

Figura 3

2. Remova a tampa e coloque algum óleo restante no recipiente nas cubas de fritura de forma igual (ver Figura 4).

Figura 4

3. Com o jarro perpendicular, remova a tampa e o vedante de alumínio (ver Figura 5).

Figura 5

4. Coloque o tubo no novo recipiente cheio (ver Figura 6).

Figura 6

5. 3. Coloque o JIB na prateleira dentro do armário da fritadeira (tal como na Figura 5).

6. Prima e mantenha premido o botão de reinício JIB cor-de-laranja durante **três (3)** segundos para reiniciar o sistema de enchimento até cima. (ver Figura 7).

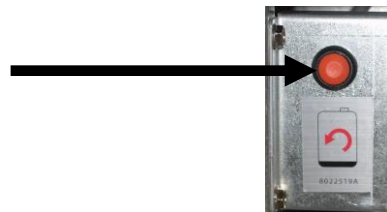



Figura 7
A imagem e localização podem diferir da fotografia.

AVISO: Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.

3.4.3 Sistemas de óleo a granel

Instruções para instalar e utilizar sistemas de óleo a granel podem ser encontradas no Anexo C localizado na parte final deste manual.

FRITADEIRAS A GÁS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

⚠ AVISO

O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

4.1 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço. O sistema de filtragem FootPrint Pro está disponível em três configurações diferentes:

- Papel de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção grande, e uma rede de filtro metálica.
- Cartucho de filtro – inclui a travessa de restos, um anel de retenção pequeno, e uma rede de filtro metálica.
- Filtro Magnasol – inclui a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol.

O capítulo 4.1.1 trata da preparação das configurações Papel de filtro e Cartucho de filtro para a utilização. Para instruções sobre a preparação da configuração Filtro Magnasol para a utilização, consulte o capítulo 4.1.2. A operação de todas as três configurações é igual e é tratada no capítulo 4.3. A desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol são tratadas no capítulo 4.4.

4.1.1 Preparar o sistema de filtragem integrado para a utilização com papel de filtro ou cartucho de filtro

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço. O sistema de filtragem FootPrint Pro utiliza uma configuração de papel de filtro que inclui a travessa de restos, um anel de retenção grande, e uma rede de filtro metálica.

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos, o anel de retenção, o papel de filtro e a rede de filtro (Veja Figura 1). Limpe todos os componentes com uma solução de detergente e água quente, e de seguida, seque-os cuidadosamente.

   A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (UEG) construída antes de Janeiro de 2004 seja posicionada por baixo do dreno. Instruções

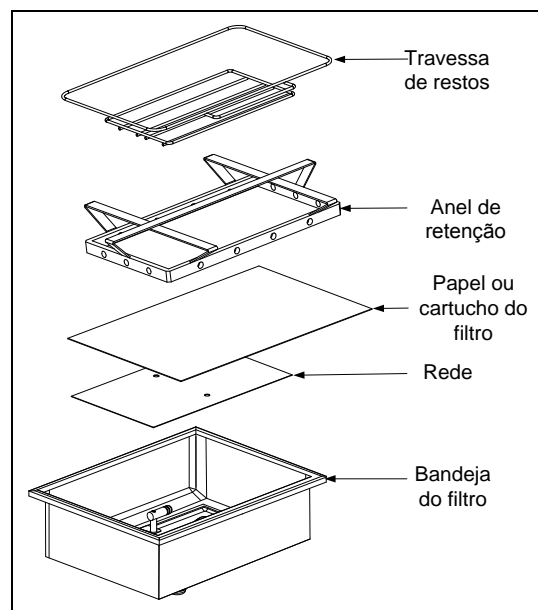



Figura 1

2. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam em perfeitas condições.

3. De seguida, pela ordem inversa, coloque a rede de filtro metálica no centro do fundo da panela, de seguida, coloque uma folha de papel de filtro no topo da rede, com sobreposição em todos os lados (Veja Figura 1). Se utilizar o cartucho de filtro, assegure-se que o lado áspero do cartucho esteja virado para cima, e coloque o cartucho por cima da rede, tendo em atenção que, o cartucho esteja entre as arestas estruturadas da panela de filtragem.

4. Posicione o anel de retenção por cima do papel de filtro e faça descer o anel para dentro da panela, permitindo que o papel encoste nos lados da panela de filtragem (Veja Figura 3).

5. Logo que o anel de retenção estiver na sua posição, e caso estiver a utilizar papel de filtro, polvilhe um pacote de pó de filtragem uniformemente sobre o papel. (Veja figura 4)

6. Substitua a travessa de restos na panela de filtro, de seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a sob a drenagem.

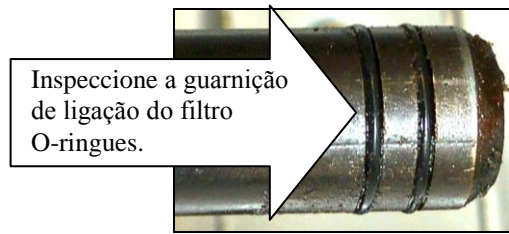



Figura 2

Figura 3

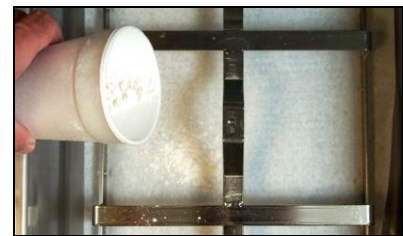



Figura 4

4.1.2 Preparação para a utilização com o grupo construtivo do filtro Magnasol

1. Retire a panela de filtragem do armário e retire a travessa de restos e o grupo construtivo do filtro Magnasol (ver Figura 5). Limpe conforme descrito na secção 4.4

   A cobertura da panela não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior, ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (UEG) seja posicionada por baixo do dreno.

   NOTA: Para instruções como desmontar e montar o grupo construtivo da rede do filtro Magnasol, consulte o capítulo 4.4.

2. Inspeccione a guarnição no fundo do grupo construtivo do filtro Magnasol para assegurar que, o O-ringue esteja na correcta posição e em perfeitas condições. (Veja figura 6)

3. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-ringues estejam na correcta posição e em perfeitas condições. (ver Figura 2 acima).

4. Substitua o grupo construtivo do filtro Magnasol da panela de filtragem, assegurando que a guarnição no fundo do grupo construtivo assenta de forma segura na tomada do fundo da panela. Polvilhe um pacote de pó de filtragem Magnasol XL uniformemente sobre a rede.

5. Substitua a travessa de restos e, em seguida, empurre a panela de filtragem de volta para a fritadeira, posicionando-a ao longo do curso, até ao fundo do armário.

Figura 5

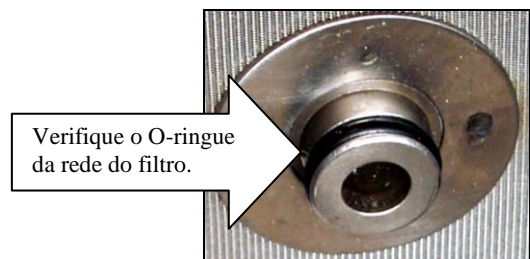



Figura 6

4.2 Filtragem

Um controlador 3000 alerta o utilizador quando filtrar na fritadeira OCF30™. Depois de um número de ciclos de fritura, o controlador exibe F ILtrE AGorA? alternando com S IN nAo. Siga as instruções na página 1-12 do manual do controlador 819-6872. Se NO (não) for seleccionado ou um ciclo de fritura se iniciar, o controlador irá ligar-se de novo para filtrar o óleo.

Quando solicitado, a filtragem é utilizada para iniciar manualmente um filtro. Consulte a página 1-11 do manual do controlador 819-6872 acerca do menu do filtro.

A fritadeira **DEVE** estar na temperatura do valor pré-definido para que qualquer operação de filtragem inicie.

Nota: NÃO filtre várias cubas em simultâneo.

4.2.1 Operação do filtro

⚠ PERIGO
A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177 °C ou cerca disso. Assegure-se que, as pegas de drenagem estão na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

⚠ PERIGO
NUNCA tentar a drenagem do óleo da fritadeira com os queimadores ligados! Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar um incêndio instantâneo. Isto também fará caducar a garantia Frymaster.

1. Certifique-se de que o filtro está preparado. Ver Secção. 4,1.
2. Certifique-se de que o óleo está à temperatura de serviço
3. Quando solicitado, drene a cuba de fritura para a panela de filtragem rodando a pega da válvula de drenagem em 90 º (ver Figura 7). Caso necessário, utilize a vareta de limpeza ***Fryer's Friend***, para desobstruir o dreno pelo **interior** da cuba de fritura.

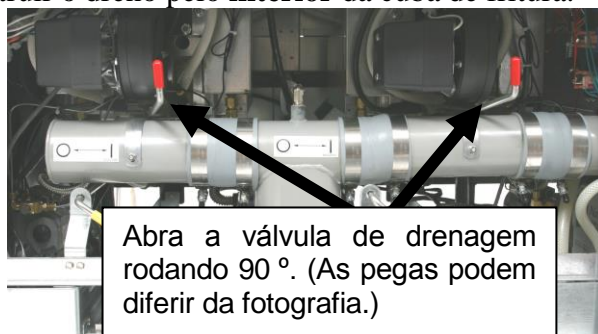



Figura 7

⚠ PERIGO
Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar um fluxo excessivo e salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

⚠ PERIGO

NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

⚠ PERIGO

NUNCA bata na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após o óleo ter sido drenado da cuba de fritura e quando solicitado, vire a pega do filtro para a posição "**I**" para ligar a bomba e inicie o processo de filtragem. Pode haver um ligeiro atraso, até que a bomba inicie o seu trabalho (ver Figura 8).

Figura 8

5. A bomba do filtro trasfega o óleo, passando pelo meio filtrante, e recircula-o de volta para cima, passando-o pela cuba de fritura, durante uma filtragem.

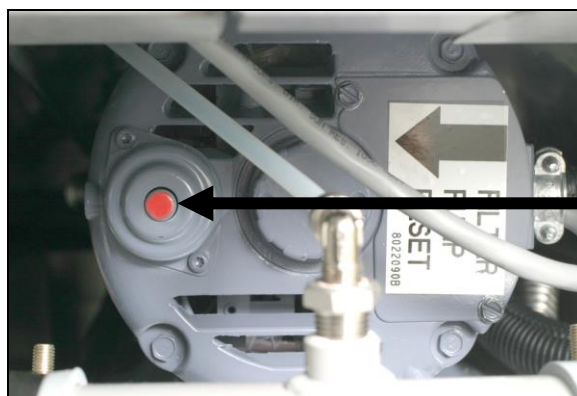
6. Após o óleo ser filtrado, feche a válvula de drenagem quando solicitado e deixe que a fritadeira se encha de novo. Deixe a bomba do filtro trabalhar durante 10 a 12 segundos após o óleo começar a borbulhar. Desligue o filtro.

7. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. (Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em operação).

8. Desligue a fritadeira quando solicitado.

O computador exibe **dESLIGAdo** quando terminado.

⚠ AVISO

A bomba do filtro vem equipada com um interruptor de reinício manual, para a eventualidade do motor sobreaquecer ou de ocorrer uma falha eléctrica. Caso o disjuntor dispare, desligue a alimentação do sistema de filtragem e deixe que o motor da bomba arrefeça durante 20 minutos antes de tentar reiniciar o interruptor (veja a fotografia abaixo).

Interruptor de reinício da bomba do filtro

⚠ AVISO

Utilize equipamento de segurança apropriado e tenha cuidado quando reiniciar o interruptor de reinício da bomba do filtro. Reiniciar o interruptor deve ser efectuado com cuidado para evitar a possibilidade de uma queimadura grave devido a manuseamento descuidado à volta do tubo de dreno e da cuba de fritura.

⚠ PERIGO

A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ AVISO

Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.

4.3 Desmontagem e nova montagem do filtro Magnasol

Desmontagem

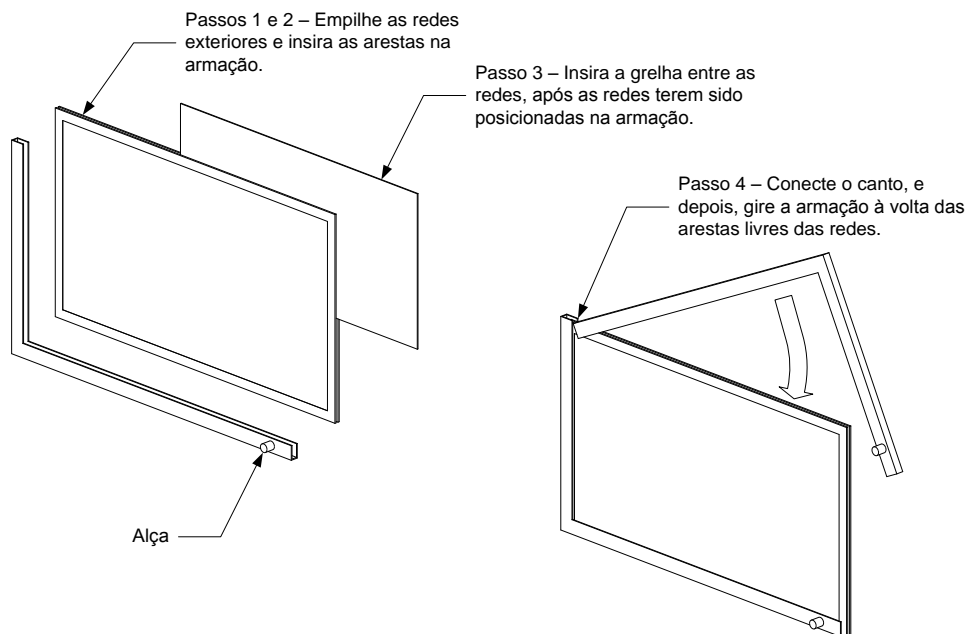
1. Agarre na armação com os seus polegares colocados nas pegas no canto do grupo construtivo, e puxe-a para fora, em direcções opostas, para separar a armação no canto. Continue a abrir a armação (irá girar no canto oposto), até que as redes exteriores e a grelha possam ser retiradas da armação.

2. Separe as redes exteriores e a grelha.

Limpeza

1. Limpe as duas peças da armação, as redes exteriores e a grelha, utilizando um desengordurante de boa qualidade e água quente proveniente de um bocal de pulverização. As ranhuras das peças da armação de selagem podem ser limpas com o canto de um Scotch-Brite™ ou esponja semelhante.
2. Em cada limpeza por fervura calendarizada, desmonte o grupo construtivo do filtro de folha e coloque-o na cuba de fritura a ser limpa por fervura. Siga os procedimentos de limpeza por fervura descritos no capítulo 5.3.2 deste manual.
3. Deixe todos os componentes do filtro secarem ao ar ou seque-os cuidadosamente com toalhas limpas, antes da nova montagem.

Nova montagem

1. Junte as duas redes exteriores e alinhe as suas arestas (veja a ilustração abaixo).
2. Insira as redes numa das duas metades da armação (é indiferente em que metade). Assegure-se que a guarnição da rede de fundo fique do lado oposto da armação da pega.
3. Meta a grelha entre as redes, assegurando-se que a grelha fique centrada entre as arestas das redes.
4. Conecte a outra metade da armação no canto oposto às pegas e gire a armação por cima das arestas livres da rede.

4.4 Drenagem e eliminação do óleo usado

Quando o óleo de confecção estiver condensado, drene o óleo para a panela de filtragem, UEG ou outro recipiente de **METÁLICO** para transportar para o depósito de eliminação ou, se estiver instalado um sistema de óleo a granel, utilize o sistema de descarte de óleo a granel seleccionado **dESCArtAr** no menu do filtro se a fritadeira estiver equipada com um controlador 3000 (consulte a página 1-13 do manual do controlador) e siga as mensagens e instruções sobre a eliminação do óleo do sistema de óleo a granel. Para a drenagem e eliminação segura e adequada do óleo usado, a Frymaster recomenda a utilização da Unidade de Eliminação de Gordura Frymaster (UEG) para sistemas JIB. A UEG pode ser adquirida no seu representante local). **NOTA:** Se estiver a utilizar uma unidade fabricada antes de Janeiro de 2004, a tampa da panela de fritura deve ser removida para permitir que a unidade possa ser posicionada por baixo do dreno. Para retirar a tampa, levante-a pela aresta dianteira e puxe-a directamente para fora do armário. Para obter instruções de operação específicas, consulte a

documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação. Caso não esteja disponível uma unidade para a eliminação, deixe o óleo arrefecer até aos 100 °F, de seguida, drene o óleo para um balde **METÁLICO** com tampa, ou para um recipiente **METÁLICO** semelhante.

> ⚠ **PERIGO**
> **A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177 °C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.**

> ⚠ **PERIGO**
> **Deixe o óleo arrefecer até aos 38 °C antes de drená-lo para um recipiente de METÁLICO apropriado para a eliminação.**

> ⚠ **PERIGO**
> **Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.**

1. Coloque o interruptor de alimentação do computador na posição **DESLIGADO**.
2. Posicione um recipiente **METÁLICO** com uma cobertura de fecho hermético por baixo do tubo de drenagem. O recipiente **METÁLICO** deve ter resistência suficiente ao calor do óleo, podendo guardar líquidos quentes.
3. Siga as instruções de eliminação de óleo na página 1-13 do manual do controlador 819-6872 se estiver equipado com um controlador 3000. Abra lentamente a válvula de drenagem para evitar salpicos. Caso a válvula de drenagem fique entupida com partículas de alimento, utilize o Fryer's Friend (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

> ⚠ **PERIGO**
> **NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.**

> ⚠ **PERIGO**
> **NUNCA bata na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.**

4. Após drenagem do óleo, limpe todas as partículas de alimentos e o óleo remanescente da cuba de fritura. TENHA CUIDADO, este material continua a poder provocar queimaduras muito graves se entrar em contacto com a pele.
5. Certifique-se de que a válvula de drenagem está fechada e encha a cuba da fritadeira com óleo fritura fresco, limpo ou filtrado, até chegar à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO.

FRITADEIRAS A GÁS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

5.1 INSPECÇÕES E ACTIVIDADES PERIÓDICAS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE FRITADEIRA

⚠ PERIGO

A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ PERIGO

Nunca tente a limpar da fritadeira durante o processo de fritura, ou com a cuba de fritura cheia de óleo quente. Caso a água entre em contacto directo com o óleo aquecido até à temperatura de fritura, poderá causar salpicos do óleo e queimaduras graves do pessoal que se encontra próximo.

⚠ AVISO

Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em-contacto directo com alimentos. Leia as instruções de utilização e os avisos de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto directo com alimentos.

5.2 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DIÁRIAS

5.2.1 Inspeccionar a fritadeira e acessórios quanto a danos

Verifique se existem fios ou cabos soltos ou corroídos, fugas, matérias estranhas na cuba de fritura ou no interior do armário e quaisquer outras indicações de que a fritadeira e acessórios não estão prontos e seguros para funcionamento.

5.2.2 Limpar o interior e exterior do armário da fritadeira

Limpe o interior do armário da fritadeira com pano seco e limpo. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis para retirar as acumulações de óleo e poeira.

Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e humedecido, embebido em detergente para loiças, removendo o óleo, a poeira e a fibra do armário da fritadeira.

5.2.3 Limpeza diária do sistema de filtragem integrado

⚠ AVISO
Nunca utilize o sistema de filtragem sem óleo no sistema.

Nunca utilize a panela de filtragem para transportar óleo frio para a área de descarte.

⚠ AVISO
Nunca drene a água para dentro da panela de filtragem. A água danificará a bomba do filtro.

Para o seu sistema de filtragem FootPrint não existem quaisquer inspecções ou actividades periódicas de manutenção preventiva, excepto a limpeza diária da panela de filtragem, utilizando uma solução de água quente e detergente.

Se detectar se o sistema está a bombear lentamente ou que não está a bombear, verifique se a rede da bandeja do filtro está na parte inferior da panela de filtragem, com o papel na parte superior da rede. Verifique se os dois O-ringues na guarnição localizada na parte frontal direita da panela de filtragem estão presentes e em boas condições.

5.2.4 Limpeza diária da panela de filtragem, dos componentes amovíveis e acessórios

O óleo carbonizado acumulará na panela de filtragem, nos componentes amovíveis e nos acessórios, tais como, cestos, travessas de sedimento ou placas isolantes.

Limpe a panela de filtragem, os componentes amovíveis e os acessórios com um pano limpo humedecido com uma solução de detergente (ou os componentes podem ser lavados através da máquina de lavar loiça). Enxagúe e seque completamente cada componente. NÃO utilize palha de aço ou esponjas com abrasivos para limpar estes componentes. Os riscos que resultam do esfregar tornam as limpezas posteriores mais difíceis.

⚠ AVISO
Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em contacto directo com alimentos. Leia as instruções de utilização e os avisos de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto directo com alimentos.

5.3 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA SEMANAIS

5.3.1 Drene e limpe a cuba de fritura

⚠ PERIGO
Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A cuba de fritura deve estar cheia de água ou óleo antes do aquecimento dos queimadores. Caso contrário, serão provocados danos da cuba de fritura e pode causar um incêndio.

Após a fritadeira ter sido utilizada durante um período de tempo prolongado, é criada uma camada de óleo caramelizado no interior da cuba de fritura. Este depósito deve ser retirado periodicamente para manter a eficiência da fritadeira.
Veja as instruções do procedimento de Limpeza e Filtragem na página 1-13 no manual do controlador 819-6872 de forma a limpar a cuba de fritura.

5.3.2 Limpeza por fervura da cuba de fritura

Após a fritadeira ter sido utilizada durante um período de tempo prolongado, é criada uma camada de óleo caramelizado no interior da cuba de fritura. Esta camada deve ser retirada periodicamente, seguindo o procedimento de limpeza por fervura que se segue:

1. Antes de ligar a(s) fritadeira(s), feche a(s) válvula(s) de drenagem da cuba de fritura, de seguida, enche a cuba de fritura com um mistura entre água fria e detergente. Relativamente à mistura, siga as instruções da embalagem do detergente.

2. No caso de fritadeiras equipadas com controladores 3000, programe o controlador para limpeza por fervura conforme descrito na página 1-14 no manual do controlador 819-6872. Em caso de fritadeiras equipadas com controladores CM 3.5, programe o controlador para a limpeza por fervura, conforme o descrito no manual separado de utilizador para os controlos da fritadeira Frymaster.

3. Deixe a solução ferver em lume brando durante 30 minutos a uma hora. Não deixe que o nível da água fique inferior à linha inferior do nível de enchimento de óleo na cuba de fritura durante o processo de limpeza por fervura.

⚠ PERIGO
Nunca deixa a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza por fervura. Caso a solução de limpeza por fervura derrame por causa da ebulição, desligue a fritadeira imediatamente e deixe arrefecer a solução durante alguns minutos, antes de prosseguir com o processo.

4. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição OFF (Desligado).

5. Junte cerca de 7,6 litros de água. Drene a solução e limpe a(s) cuba(s) de fritura cuidadosamente.

⚠ AVISO

Nunca drene a solução de limpeza por fervura numa unidade de eliminação de gordura (SDU), numa unidade de filtragem integrada ou numa unidade de filtragem móvel. Estas unidades não foram concebidas para esta finalidade e serão danificadas pela solução.

6. Encha a(s) cuba(s) de fritar de novo com água limpa. Enxagúe a(s) cuba(s) de fritura duas vezes, drene e seque-a(s) com uma toalha limpa. Retire cuidadosamente toda a água da cuba de fritura e dos elementos térmicos, antes de encher a cuba de fritura com óleo.

⚠ PERIGO

Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

5.1.5 Limpeza dos componentes amovíveis e acessórios – Semanalmente

Limpe todos os componentes amovíveis e acessórios com um pano limpo e seco. Utilize um pano limpo embebido em detergente para remover óleo carbonizado dos componentes amovíveis e acessórios. Antes da nova instalação, enxagúe cuidadosamente os componentes amovíveis e acessórios com água limpa e seque-os cuidadosamente..

5.4 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS MENSAIS

5.4.1 Verificar a precisão do valor pré-definido do 3000

(Esta verificação apenas é aplicada a unidades equipadas com os controladores 3000 ou CM3.5.)

1. Insira um termómetro ou uma sonda de pirómetro adequado no óleo com a extremidade em contacto com o sensor de temperatura da fritadeira.

2. Quando o controlador 3000 exibir “DROP” ou o CM3.5 exibir um produto ou linhas tracejadas (a indicar que o conteúdo da cuba de fritura se encontra dentro do intervalo de fritura), prima o interruptor uma vez para exibir a temperatura e valor pré-definido do óleo de fritura conforme detectado pelo sensor de temperatura. O valor pré-definido é a temperatura com um ponto em seguida.

3. Registe a temperatura no termómetro ou pirómetro. As três leituras devem apresentar um valor com uma diferença inferior a 2 ºC. Caso contrário, contacte um técnico de assistência técnica autorizada (FAS) para assistência.

5.5 INSPECÇÕES E ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS SEMESTRAIS

5.5.1 Limpeza do tubo da ventilação da válvula de gás

NOTA: Este procedimento não é necessário para as fritadeiras configuradas para a exportação para países da CE.

1. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira e a válvula de gás na posição DESLIGADO.
2. Desaparafuse cuidadosamente o tubo de ventilação da válvula de gás. **NOTA:** O tubo de ventilação pode ser dobrado de forma a ser retirado mais facilmente.
3. Passe uma peça de arame de fixação comum (diâmetro de 0,052 polegadas) através do tubo para retirar qualquer obstrução.
4. Retire o arame e sopre através do tubo para garantir que está limpo.
5. Volte a instalar o tubo e dobre-o de forma a que a abertura fique virada para baixo.

5.5.2 Verificar a pressão de admissão do queimador

Esta tarefa deve ser efectuada exclusivamente por pessoal qualificado da assistência técnica. Contacte a FAS para realizar esta assistência técnica.

5.6 INSPECÇÃO ANUAL/PERIÓDICA DO SISTEMA

Este aparelho deve ser inspeccionado e ajustado periodicamente por pessoal de assistência técnica qualificado, no âmbito de um programa de manutenção regular da cozinha.

A Frymaster recomenda a inspecção deste aparelho por parte de um técnico de assistência técnica autorizada pela fábrica, pelo menos, anualmente.

5.6.1 Fritadeira

- Inspeccione o armário (por dentro e por fora, pela frente e por trás) relativamente a óleo.
- Verifique se a abertura de combustão não está obstruída por resíduos ou acumulações de óleo solidificado.
- Verifique se os queimadores e os componentes associados (isto é, conjuntos de piloto, ignições, etc.) estão em boas condições e se funcionam adequadamente. Inspeccione todas as ligações de gás quanto a fugas e verifique se todas as ligações estão apertadas adequadamente.

- Verifique se a pressão de admissão do queimador está de acordo com a especificada na placa de dados de potência do aparelho
- Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições adequadas, e se os resguardos do aparelho estão na posição correcta e devidamente instalados.
- Verifique se os componentes da caixa de componentes (ou seja, controlador/controlos, transformadores, relês, placas de interface,, etc.) estão em boas condições e livre de óleo e outros resíduos. Inspeccione a cablagem da caixa dos componentes e verifique se as ligações estão apertadas e se a cablagem está em boas condições.
- Verifique se todas as funcionalidades de segurança (isto é, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de reinício, etc.) estão na posição correcta e se funcionam devidamente.
- Verifique se a cuba de fritura está em boas condições e livre de fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições para a operação.
- Verifique se as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

5.6.2 Sistema de filtragem integrado

- Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão estanques.
- Inspeccione a panela de filtragem relativamente a fugas e limpeza. Caso haja uma grande acumulação de restos na cesta de restos, avise o proprietário/operador que a cesta de restos deve ser esvaziada para dentro de um recipiente à prova de fogo e deve ser limpa diariamente.
- Verifique se todos os O-rings e vedantes estão na posição correcta e em boas condições. Substitua os O-ringues e vedantes em caso de desgaste ou danos.
- Verifique o perfeito estado do sistema de filtragem, como se segue:
  - Verifique se a tampa da panela de filtragem está na correcta posição e devidamente instalada.
  - Com a panela de filtragem vazia, posicione cada uma das pegas de refluxo de óleo, uma após a outra, na posição LIGADO. Verifique se a bomba arranca e se bolhas de ar aparecem no óleo na respectiva cuba de fritura.
  - Feche todas as válvulas de refluxo de óleo (ou seja, posicione todas as pegas de refluxo de óleo na posição DESLIGADO. Verifique o devido funcionamento de cada válvula de refluxo de óleo, efectuando o arranque da bomba do filtro, utilizando uma das alavancas dos micro interruptores de refluxo de óleo. Em nenhuma cuba de fritura devem ser visíveis bolhas de ar.

- Verifique se a panela de filtragem está devidamente preparada para a filtragem, de seguida, drene uma cuba de fritura com o óleo aquecido até 177 °C para a panela de filtragem e feche a válvula de drenagem da cuba de fritura. Posicione a pega de refluxo de óleo na posição LIGADO. Deixe

que todo o óleo de fritura volte para a cuba de fritura (indicado pelas bolhas no óleo). Reposicione a pega de refluxo de óleo na posição DESLIGADO. A cuba de fritura deve ter ficado cheia dentro de 2 minutos e 30 segundos.

5.6.3 Limpar o grupo construtivo do ventilador de ar de combustão

1. Desligue a cablagem do ventilador e retira as quatro porcas de fixação do ventilador (veja abaixo a Figura 1) Em algumas posições, pode ser necessário retirar o módulo antes de retirar o ventilador.

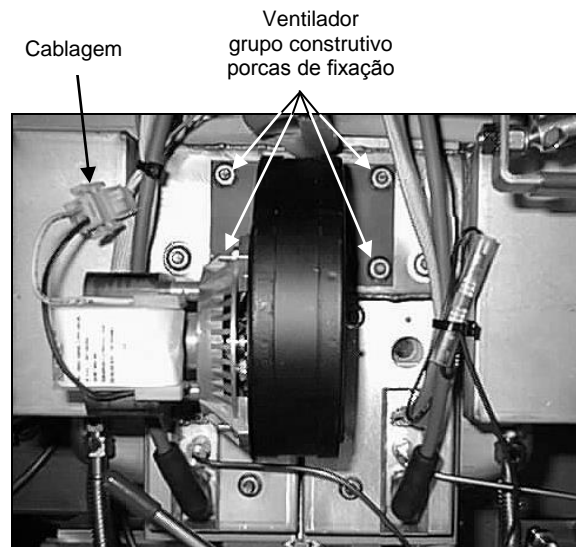



Figura 1

2. Retire os dois fixadores que prendem o grupo construtivo do motor do ventilador à estrutura do ventilador e separe os dois componentes (veja a Figura 2).

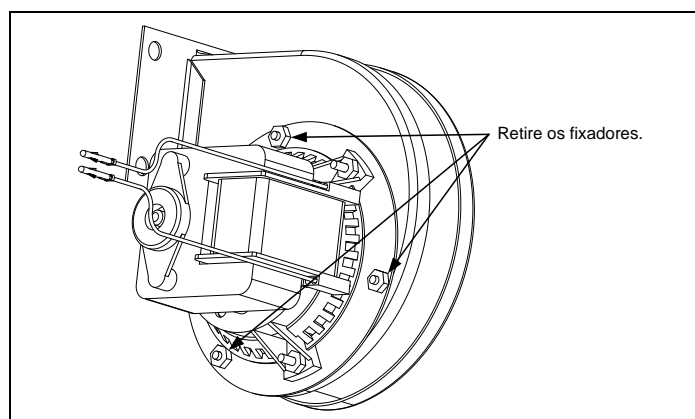



Figura 2

3. Envolva o motor com película de plástico de forma a prevenir que a água entre no mesmo. Pulverize desengordurador ou detergente na roda e na estrutura do ventilador. Permita que seja embebido durante 5 minutos. Enxagúe a roda e a estrutura com água quente canalizada, de seguida, seque com um pano limpo (veja a Figura 3).

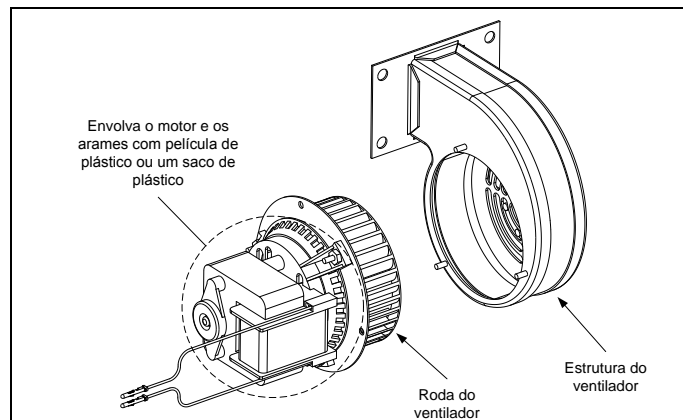



Figura 3

4. Retire a película de plástico do grupo construtivo do motor do ventilador. Volte a montar o grupo construtivo do motor do ventilador e a estrutura do ventilador. Reinstale o grupo construtivo do ventilador na fritadeira.

5. Reinstale a blindagem do ventilador ou o grupo construtivo da blindagem.

6. Aqueça a fritadeira de acordo com o procedimento descrito no Capítulo 3, Secção 3.2.2.

7. Após os queimadores terem sido acessos durante pelo menos 90 segundos, observe as chamas através das portas de visualização do queimador localizadas em cada lado ventilador do ar de combustão (veja a Figura 4 na página seguinte).

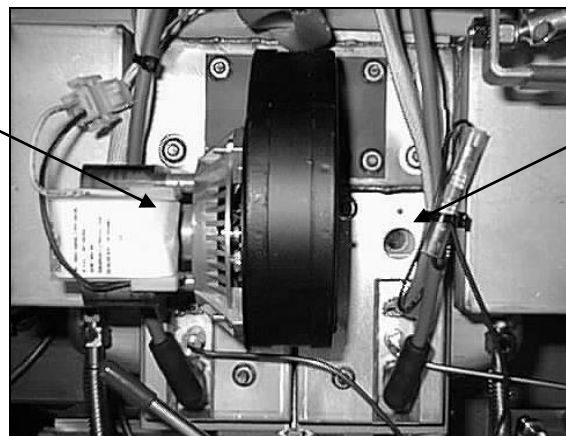
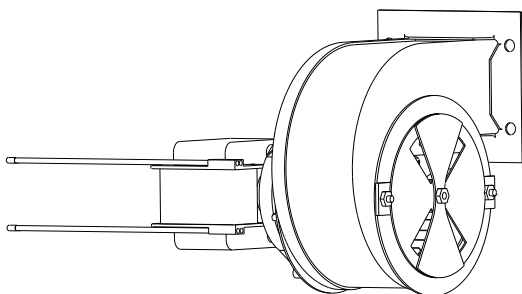
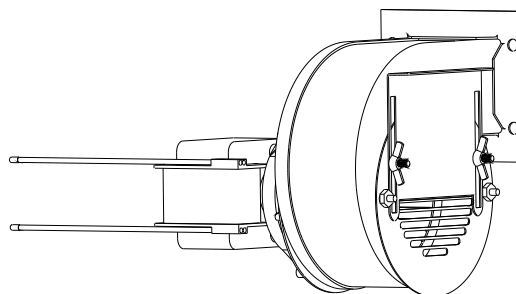



Figura 4

A mistura ar/gás é ajustada devidamente quando a pressão de admissão do queimador está de acordo com a tabela aplicável na página 2-7 e os queimadores exibem uma cor laranja-avermelhado clara. Se uma chama azul for observada, ou se existirem manchas escuras na face do queimador, a mistura de ar/gás necessita de ajuste.

Na parte lateral da estrutura do queimador do lado oposto do motor, existe um placa com uma ou duas porca de retenção. Desaperte a(s) porca(s) de modo a permitir que a placa seja movida, de seguida, ajuste a posição da placa para abrir ou fechar a abertura da admissão de ar até que seja obtida uma cor laranja-avermelhado clara. Segure cuidadosamente a placa na posição e aperte a(s) porca(s) de retenção.

GRUPO CONSTRUTIVO DO VENTILADOR TÍPICO

ALGUNS GRUPOS CONSTRUTIVOS CE PODEM SER CONFIGURADOS DESTA FORMA

FRITADEIRA A GÁS OCF30™ SERIES
CAPÍTULO 6: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

6.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante o funcionamento do seu equipamento. O seguinte guia de reparação de avarias foi concebido para ajudar a corrigir problemas ou, pelo menos, diagnosticá-los de forma exacta. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas actualmente conhecidos, pode encontrar problemas que não estão mencionados. Neste caso, a equipa de assistência técnica da Frymaster tudo fará para ajudá-lo na identificação e resolução deste problema.

Durante o processo de eliminação da avaria, utilize sempre o processo de eliminação que consiste em começar com a solução mais simples, continuando até chegar à solução mais complexa. E o mais importante é tentar sempre estabelecer uma ideia inequívoca sobre a razão do problema ocorrido. Parte da sua acção correctiva envolve efectuar actividades para assegurar que a avaria não se repete. Se um controlador funcionar incorrectamente devido a más ligações, verifique todas as outras ligações enquanto está a analisá-lo. Caso um fusível continue a fundir, procure a razão. Lembre-se sempre que a falha de um componente pequeno é frequentemente um indício da falha potencial ou do funcionamento incorrecto de um componente mais importante do sistema.

Se tiver dúvidas acerca de uma acção correcta a tomar, não hesite em contactar o departamento de assistência técnica da Frymaster ou a sua assistência técnica autorizada Frymaster para obter assistência.

Antes de contactar um técnico de assistência técnica ou a linha de assistência técnica da Frymaster (1-800-551-8633):

- **Verifique se os cabos eléctricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não accionados.**
- **Verifique se as desconexões rápidas da linha de gás estão ligadas correctamente.**
- **Verifique se existem válvulas de corte da linha de gás abertas.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão completamente fechadas.**
- **Tenha o seu modelo de fritadeira e números de série preparados para fornecer ao técnico que o está a assistir.**

⚠ PERIGO
O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quanto estiver cheio de óleo de fritura quente, ou transferir óleo de fritura quente de um recipiente para outro.

⚠ PERIGO
Este equipamento deve ser desligado da rede durante a assistência técnica, excepto se forem necessários testes de circuitos eléctricos. Quanto efectuar estes testes, proceda com extremo cuidado.

Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à alimentação de energia eléctrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de iniciar a assistência técnica.

A inspecção, verificação e reparação dos componentes eléctricos devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.

6.2 Reparação de avarias das fritadeiras

6.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
Nenhuma exibição no controlador.	A. Controlador desligado. B. Nenhuma alimentação para a fritadeira. C. O controlador ou outro componente falhou.	A. Prima o interruptor LIGADO/DESLIGADO para ligar o controlador. B. Ligue se a fritadeira está ligada e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. C. Chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe rEc IP. EStA chE IoP S IP nAo após uma filtragem.	A. Normal após filtragem. B. Pode existir óleo na panela de filtragem.	A. Prima ▲ (SIM) se o recipiente estiver cheio, caso contrário prima ▼ (NÃO). B. Siga as mensagens do controlador para apagar a mensagem. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe trocAr ELEPEnto Po F ILtro	Foi exibida a mensagem de mudança diária do papel do filtro.	Prima ▲ (SIM), siga as mensagens e mude o papel do filtro.
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez.	A fritadeira está no ciclo de fusão.	É uma operação normal. Irá continuar até a fritadeira alcançar os 82 ºC.
A fritadeira não aquece.	A.ºA válvula de drenagem está aberta. B. A válvula de gás não está ligada. C. Encerramento manual da válvula a gás fechado. D. Ligação incorrecta das guarnições de acoplamento rápido na linha de gás. E. Obstrução ou falha do ventilador do ar de combustão.	A. Fechar a válvula de drenagem. B. Rode o botão da válvula de gás para a posição **LIGADO**. C. Verifique se algum manual em linha está desligado e a válvula de gás principal está aberta. D. Verifique se as guarnições de acoplamento rápido na linha de gás flexível está firmemente ligada à fritadeira. E. Verifique se o ventilador do ar de combustão está em funcionamento. Se não estiver, chame o seu FAS para assistência técnica. Se o ventilador do ar de combustão estiver funcional, limpe e ajuste consoante as instruções no Capítulo 6 deste manual.
A Fritadeira está a funcionar normalmente, mas a recuperação está lenta durante a confecção.	Ventilador do ar de combustão sujo ou obstruído.	Limpe e ajuste consoante as instruções do Capítulo 5 deste manual.
O indicador de aquecimento está ligado e o ventilador está a funcionar, mas o queimador não acende.	Fusível fundido no quadro da interface ou no módulo de ignição.	Contacte o seu FAS para obter assistência.
A Fritadeira está a funcionar normalmente, mas produz um som quando os queimadores acendem.	A. Ventilador do ar de combustão sujo ou obstruído. B. Tubo de ventilação da válvula de gás sujo ou obstruído (apenas fritadeiras nao-CE). C. Ventilador do ar de combustão avariado.	A. Limpe e ajuste consoante as instruções do Capítulo 5 deste manual. B. Limpe consoante as instruções do Capítulo 6 deste manual. C. Se o ventilador for lento a acelerar, contacte o FAS para assistência técnica.
O controlador exibe AGUEcEno FALhA.	Válvula de gás desligada, o controlador falhou, o transformador falhou, o termóstato de limite elevado está aberto.	É normal que esta mensagem apareça durante o arranque se as linhas tiverem ar no seu interior. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se o problema continuar, desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência

6.2.2 Mensagens de erro e problemas exibidos

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
O controlador exibe TEMPERATURA BAIXA **ou** BAIXA.	A temperatura da cuba de fritura desceu mais de 17 °C abaixo do valor predefinido no modo inactivo ou 25 °C no modo de confecção.	Esta indicação é normal durante um curto período de tempo uma grande quantidade de alimentos congelados tiver sido colocada na cuba de fritura. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe QUENTE ALTA 1.	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210 ºC ou, nos países da CE, 202 ºC.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe ALTA TEMP.	A temperatura da cuba de fritura é superior a 4 ºC.	Prima o botão de alimentação para desligar a fritadeira e deixe-a arrefecer antes de voltar a ligá-la. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
CM III.5 exibe ALTA.	A temperatura da fritadeira é superior em mais de 12 ºC relativamente ao valor pré-definido.	Esta indicação é normal, se o valor pré-definido da fritadeira tiver sido modificado para uma temperatura mais baixa. A indicação deve voltar para os quatro traços normais, logo que a temperatura da cuba de fritura tenha arrefecido para o valor pré-definido. Se o valor pré-definido não tiver sido alterado, isto indica um problema com o circuito de controlo da temperatura. Desligue a fritadeira e chame a FAS.
O controlador exibe FALHA NA RECUPERACAO'S IM **e o alarme toca.**	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão▲ (SIM). O tempo de recuperação máximo é de 2:25. Se o erro persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorrecta.	As fritadeiras que utilizam o controlador 3000 podem alternar entre F° e C° premindo o botão ✓ até a Configuração do produto ser exibida. Prima ▶ para se deslocar até ao Modo Tecnológico e prima ✓. Introduza 1658. Prima o botão para pesquisas. O controlador exibe DESLIGADO. Ligue o controlador e verifique a temperatura. Se a escala desejada não aparecer, repita. As fritadeiras que utilizam o controlador CM 3,5 devem consultar o Manual do Utilizador dos Controladores da Fritadeira.
O controlador exibe LIMITE SUPERIOR FALHA AO DESLIGAR A ALIMENTA **ou** AJUDA.	Abra a válvula de drenagem Falha do limite elevado	Feche a válvula de drenagem. Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe TEMP PROBE FAILURE **ou** PROB.	Problema com o circuito de medição da temperatura incluindo a sonda ou cablagem do computador danificada ou conector.	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
Exibições do controlador FAZER MANUTENCAO seguido por uma mensagem de erro..	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima o botão ▲ (SIM)se o problema estiver corrigido ou prima o botão ▼ (NÃO) para continuar a confecção e chame o seu FAS para assistência. Em alguns casos, a confecção pode não estar disponível.

6.2.3 Problemas de elevação da cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
O movimento de elevação da cesta é ruidoso ou irregular.	As varetas de elevação da cesta necessitam de elevação.	Aplique uma fina camada de Lubriplate™ ou de uma massa lubrificante semelhante na vareta e nos rolamentos.

6.2.4 Problemas de filtração

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
A fritadeira filtra após cada ciclo de confecção.	Configuração da mensagem do filtro incorrecta.	Altere a definição da mensagem do filtro.
As funções do menu do filtro não iniciam.	Temperatura muito baixa ou controlador exibe OFF.	Certifique-se de que a fritadeira se encontra no valor pré-definido antes de iniciar; certifique-se de que o controlador está LIGADO.
O controlador exibe WAIt FOr FILtEr.	Outra função está a ser executada.	Espere até que a função anterior termine e inicie outro ciclo de filtração.
A bomba do filtro não arranca ou a bomba pára durante filtração.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou. B. O motor da bomba sobreaqueceu, provocando o disparo do disjuntor de sobrecarga térmica. C. Entupimento na bomba do filtro.	A. Verifique se o cabo de alimentação do computador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. B. Caso o motor esteja demasiado quente para tocar nele durante mais do que alguns segundos, é porque o disjuntor de sobrecarga térmica provavelmente disparou. Deixe o motor arrefecer no mínimo durante 45 minutos e, em seguida, prima o Interruptor de Reinício da Bomba (ver página 4-3). C. Chame o seu FAS para assistência.
A bomba do filtro trabalha, mas o refluxo de óleo é muito lento.	Componentes da panela de filtragem mas instalados ou preparados ou óleo frio.	Retire o óleo da panela de filtragem e substitua o papel do filtro, garantindo que a rede do filtro se encontra ***sob*** o papel. Verifique se os O-ringues estão na correcta posição na guarnição de ligação da panela de filtragem e em boas condições.
O controlador exibe OIL In drAIn PAn / CONFIrMAr	Válvula de drenagem aberta ou possivelmente existe óleo na bandeja de drenagem.	Prima ▲ (CONFIRMAR) e siga as instruções da mensagem EnchEr rEcIP. com oLEo dA bAndEJA.

6.2.5 Problemas de enchimento até cima automático

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
Enchimento até cima frio das cubas de fritura.	Valor pré-definido incorrecto.	Certifique-se de que o valor pré-definido está correcto.
Cubas de fritura não enchem até cima.	A. Temperatura da fritadeira muito	A. A temperatura da fritadeira deve estar pré-configurada.

	baixa. B. Óleo está muito frio. C. JIB sem óleo. D. Existe erro que requer serviço	A. Assegure-se que o óleo no JIB está acima de 21 °C. C. Certifique-se de que o JIB não está sem óleo e a linha de fornecimento está no JIB. Substitua o JIB e prima o botão ▲ quando solicitado para repor o sistema de enchimento até cima. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. D. Chame o seu FAS para assistência.
Um recipiente não enche até cima.	A. Existe erro no filtro. B. Existe erro que requer assistência técnica. C. Problema do solenóide, bomba, pino, problema RTD ou ATO.	A. Apague o erro do filtro de forma apropriada. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. B. Chame o seu FAS para assistência. C. Chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe toPoFF oIL EMPtY rconF IrMAr	Sistema de enchimento até cima sem óleo.	Encha o sistema de enchimento até cima com óleo e prima o botão ▲ (CONFIRMAR).

6.2.6 Códigos de registo de erros (apenas para o controlador 3000)

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Leitura da sonda de temperatura fora do intervalo
E04	FALHA ALTA 2	Leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	QUENTE ALTA 1	A temperatura limite é superior a 210 °C, ou em países da CE, 202 °C
E06	FALHA ALEMÃO	Um componente falhou, tal como um controlador, quadro da interface, válvula de gás, módulo de ignição ou limite de abertura elevado.
E07	ERRO NO SOFTWARE MIB	Erro interno do software MIB
E08	ERRO NA PLACA ATO	Perda de ligação com a placa ATO; falha da placa ATO
E15	ERRO - PLACA MIB	O controlador de confecção detecta perda de ligações MIB; verifique a versão do software em cada controlador. Se falharem versões, verifique ligações CAN entre cada controlador; falha na placa MIB
E17	ERRO - SONDA ATO	Leitura ATO RTD fora do intervalo
E20	INVALID CODE LOCATION	Cartão SD removido durante a actualização
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper)	A temporização de 25 horas expirou ou um filtro sujo pode causar uma filtração incompleta.
E22	OIL IN PAN ERROR	Pode existir óleo na panela de filtragem.
E25	FALHA NA RECUPERAÇÃO	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo. O tempo de recuperação não deve ser

		superior a 2:25 para o gás.
E27	ALARMA TEMP BAIXA	A temperatura do óleo é 17 °C inferior ao valor pré-definido no modo inactivo ou 25 °C no modo de confecção. (Esta mensagem pode ser apresentada se um produto for colocado e o botão de início de confecção não for pressionado imediatamente se forem colocadas cargas de confecção demasiado grandes.)

6.2.7 MODO DE TESTE DE LIMITE ELEVADO

O modo de teste de limite elevado é utilizado para testar o circuito de limite elevado. O teste de limite elevado irá destruir o óleo. Apenas deverá ser realizado com óleo usado. Desligue a fritadeira e chame de imediato a assistência se a temperatura chegar aos 238 °C sem o disparo de limite elevado e o computador exibir FALHA no LIMITE SUP. alternando com dESLIGAr ForcA com um tom de alerta durante o teste.

O teste é cancelado a qualquer altura desligando a fritadeira. Quando a fritadeira é ligada, volta ao modo de funcionamento e exibe o produto.

1. Prima e mantenha premido o botão (✓) até MAIn MEnU ser exibido, seguido por coFIGUrAr ProdUcto.

2. Prima o botão da seta esquerda (◀) até Modo tEcn. ser exibido.

3. Prima o botão de verificação (✓).

4. Introduza 3000.

5. Prima o botão da seta esquerda (◀) até tESt LIMItE SUPErIor ser exibido.

6. Prima o botão de verificação (✓).

O controlador exibe tESt LIMItE SUPErIor SIM/nAo.

7. Prima o botão da seta para cima (▲).

8. O controlador exibe APPUYEr SUr boUton chEcK.

9. Prima e segure o botão (✓) para iniciar o teste de limite superior.

O recipiente começa a aquece. O computador exibe a temperatura do recipiente actual durante o teste.
A fritadeira continua a aquecer até o limite elevado disparar. Geralmente isto acontece quando a temperatura atinge 217 °C a 231 °C para limites superiores não UE e 207 °C a 219 °C para limites elevados da UE.

Uma vez que o limite elevado iniciar o computador exibe ALtA-2 AJUdA alternando com a temperatura actual (ex. 430F).

10. Liberte o botão (✓).

Se o limite elevado falhar, o computador exibe FALHA no LIMITE SUP. alternando com dESLIGAr ForcA. Se isto acontecer, desligue a alimentação da fritadeira e chame a assistência técnica imediatamente.

O recipiente pára de aquecer e o computador exibe a configuração da temperatura actual alternando com a temperatura actual (ex. 430F) até que a temperatura arrefeça abaixo dos 204 °C.

11. Prima o botão de alimentação para cancelar o alarme e ir para dESLIGAdo.

12. Siga o procedimento para descartar o óleo.

FRITADEIRA A GÁS CF30™ SERIES
ANEXO A: Preparação JIB com a Opção de Gordura Sólida

1. Abra a porta direita da fritadeira e retire o gancho do armário JIB.
2. Posicione o forno em frente do armário Se necessário, desaperte o gancho da parte esquerda do forno de modo a facilitar a posição no armário.
3. Utilize os parafusos fornecidos para montar o forno aos orifícios existentes nas calhas interiores do armário da fritadeira em ambos os lados. Veja as figuras 1 e 2.
4. Ligue o conector preto à caixa da tomada ilustrada na figura 3. A localização da ficha é diferente da ilustrada nas unidade de gás.*
5. Posicione o reservatório de óleo no forno, deslizando o tubo de recolha de óleo em direcção à tomada fêmea. Posicione a tampa frontal e a frente do forno. Veja figura 4.

***NOTA:** Uma cablagem separada com uma ficha branca, se presente, **NÃO** é utilizada.

Passo 1: Posicione o forno no armário e monte ao interior do armário com os parafusos fornecidos.

Passo 2: Posicione o forno**.**

A localização da ficha nas unidade de gás é diferente da apresentada.

Passo 3: Ligue o conector **preto** à caixa de funcionalidade, conforme apresentado. Uma cablagem separada com uma ficha branca, se presente, **NÃO é utilizada.**

Figura 4: O forno montado é apresentado em posição.

Interruptor do forno LIGADO/DESLIGADO.

O botão laranja reinicia o sistema após exibir óleo baixo.

Levante cuidadosamente para adicionar gordura.

FRITADEIRA A GÁS OCF30™ SERIES
ANEXO B: Utilização do forno de ciclo de fusão

- Certifique-se de que o forno de ciclo de fusão está ligado.
- Encha o forno com gordura.
- Deixe 2-3 horas para a gordura sólida ficar fundida. **NÃO** tente utilizar o topo do sistema de enchimento até cima com óleo não fundido no sistema de enchimento até cima. O visor do reservatório do óleo baixo acenderá se a fritadeira pedir óleo antes da gordura no forno estar líquida.
- Uma vez a gordura completamente fundida, prima e segure o botão de reinício laranja para reiniciar o visor e reiniciar o sistema de enchimento até cima.
- **NÃO ADICIONE** óleo quente ao forno de ciclo de fusão. A temperatura do reservatório do óleo não deve exceder os 60 °C. Adicione pequenas quantidades de gordura sólida ao reservatório de modo a garantir que tenha óleo suficiente para operar o sistema de enchimento até cima.

AVISO

As superfícies do aquecedor de gordura sólida estão quentes. Não toque com as mãos. Utilize vestuário de protecção quando adicionar gordura à unidade de fusão.

- De modo a atingir melhores resultados, **NÃO DESLIGUE** o forno de ciclo de fusão durante a noite.
- O interruptor on/off do forno é também utilizado como um interruptor de reinício se a temperatura de limite superior do sistema seja atingida.

FRITADEIRA A GÁS OCF30™ SERIES
ANEXO C: INSTRUÇÕES DE ÓLEO A GRANEL

C.1.1 Sistemas de óleo a granel

Os sistemas de óleo a granel têm depósitos de armazenamento de óleo, geralmente localizados na traseira do restaurante, são ligados à admissão traseira da fritadeira. Alguns são apenas sistemas usados, enquanto que outros são de óleo fresco ou usado. O óleo usado é bombeado da fritadeira, através da guarnição localizada no fundo, em direcção aos depósitos de descarte e o óleo novo é bombeado dos depósitos, através da guarnição localizada no topo, em direcção à fritadeira (veja a Figura 1). As cablagens de 4 pinos permitem a ligação a vários sistemas de óleo a granel (veja a Figura 2). Conecte os pinos 1 e 4 ao interruptor do depósito cheio de modo a prevenir o derrame do depósito de resíduos. Conecte os pinos 2 e 3 à bomba de óleo novo. Coloque a fritadeira a granel através do modo de configuração do recipiente no controlador mais à esquerda. Veja o manual do controlador 3000 na secção 1.4 na página 1-3. **É imperativo que o sistema da fritadeira seja completamente alimentado de forma cíclica após a alterações de configuração do JIB para Granel.**

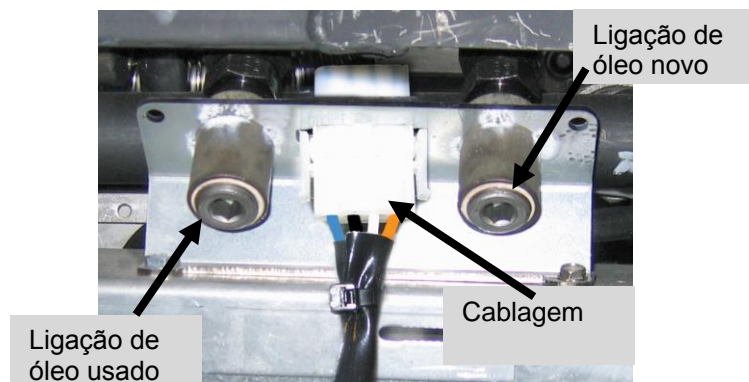



Figura 1

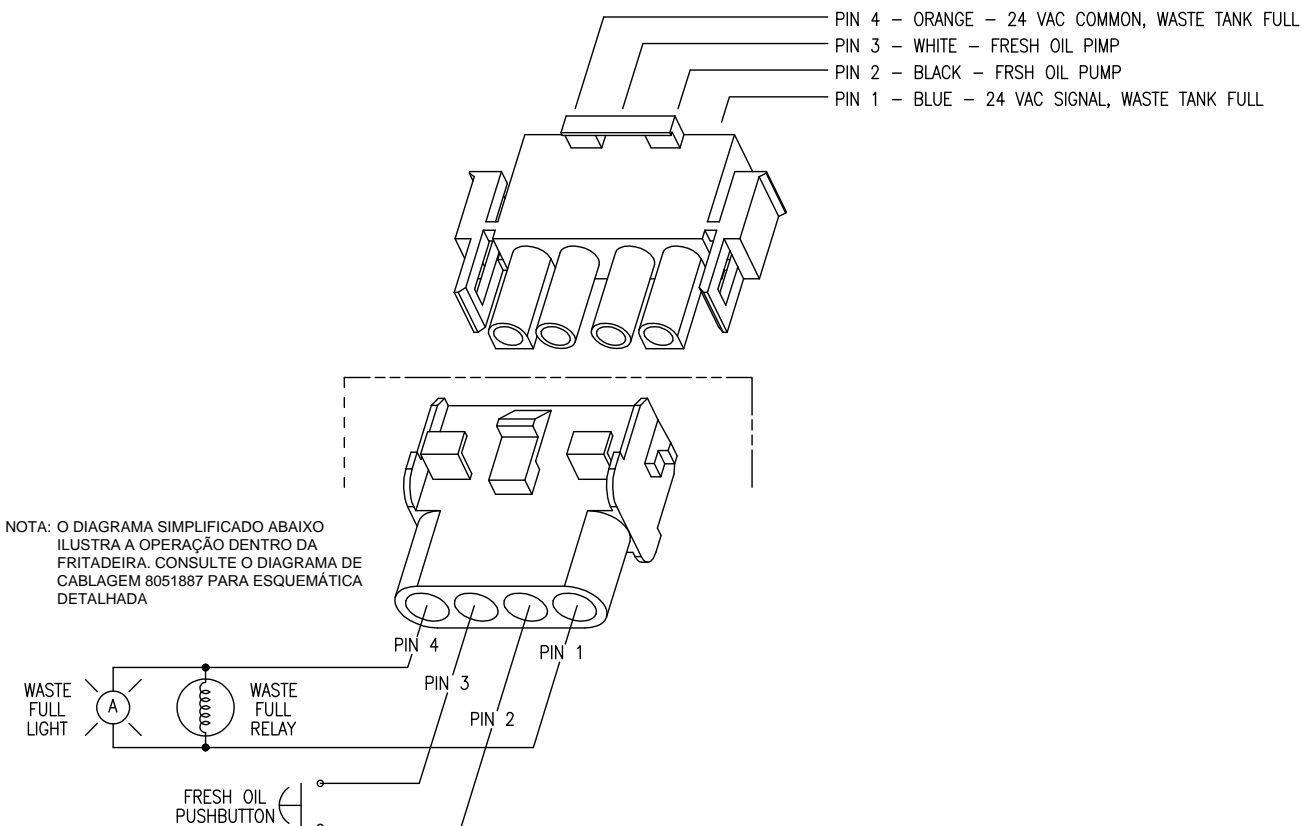
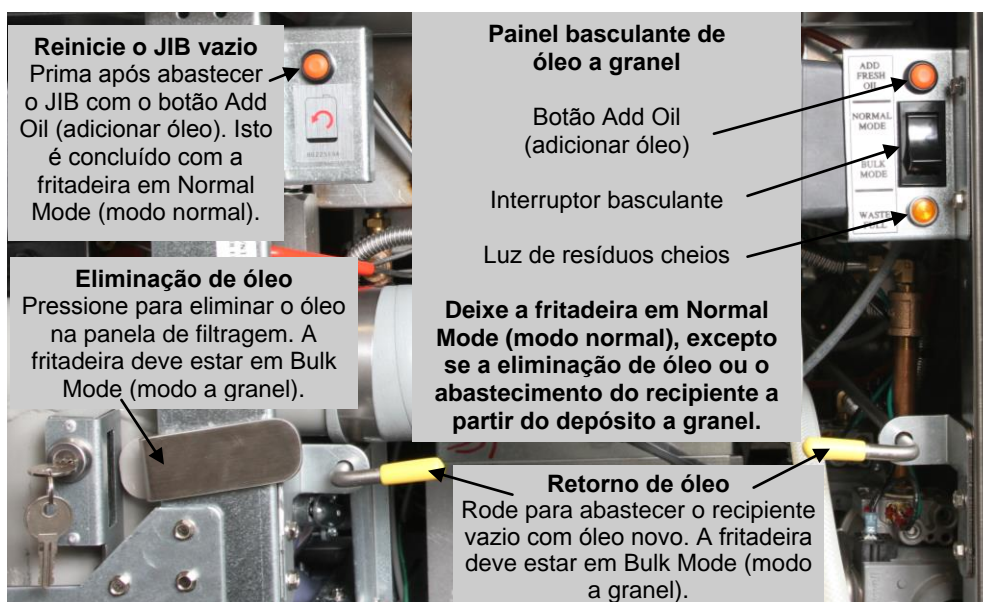



Figura 2

As fritadeiras OCF™, equipadas para utilização com sistemas de óleo a granel, utilizam um jarro com óleo novo incorporado, geralmente fornecido pelo fornecedor de óleo a granel. Remova a tampa e introduza a guarnição padrão no jarro com a tampa de metal encostada à aresta do jarro. O óleo é bombeado para o interior e exterior do jarro através da mesma guarnição (veja a Figura 3).

Figura 3

> ⚠ **AVISO**
> **Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.**

Operação da fritadeira equipada com óleo a granel

NOTA: A aparência de fritadeira adquirida pode diferir ligeiramente da apresentada dependendo da configuração, tipo da fritadeira e data de fabrico.

C.1.2 Abastecer o JIB

1. Aparece a mensagem "TOPOFF OIL EMPTY" no controlador.
2. Certifique-se que o interruptor basculante está em Normal Mode (modo normal).
3. Prima e segure o botão laranja acima do interruptor basculante para abastecer o JIB.
4. Uma vez o JIB abastecido, liberte o botão.
5. Pressione o botão de reinício laranja do JIB para retirar a mensagem "Topoff Oil Empty" e volte à operação normal.

*** NOTA:** Demora aproximadamente 10 segundos desde o momento em que o botão é pressionado até que a bomba de óleo novo inicie. Pode demorar até 15 segundos antes do nível no JIB começar a subir. Demora aproximadamente quatro minutos a abastecer o JIB.

C.1.3 Eliminação do óleo gasto

1. Certifique-se de que a panela de filtragem está preparada para filtração.
2. Drenagem do recipiente para a panela de filtragem.
3. No painel basculante, altere para Bulk Mode (modo a granel).

4. Desbloqueie o manípulo da válvula de eliminação.
5. Puxe a válvula de eliminação do óleo e a bomba inicia, esvaziando a panela de filtragem para o depósito de óleo usado. A luz de resíduos cheios no painel basculante ilumina se o depósito estiver cheio.
6. Abastecer com óleo novo? Veja como encher o recipiente a granel abaixo. Caso contrário, altere para Normal Mode (modo normal) no painel basculante

C.1.4 Encher recipiente a partir do depósito a granel

1. Certifique-se de que o recipiente está vazio e a válvula de drenagem está fechada.
2. No painel basculante, altere para Bulk Mode (modo a granel).
3. Abra a válvula de retorno no depósito vazio. Prima o botão Add Fresh Oil (adicionar óleo novo). Encha até à linha inferior na cuba de fritura.
4. Feche a válvula de retorno.
5. Certifique-se de que a panela de filtragem está vazia.
6. No painel basculante, altere para Normal Mode (modo normal).

*** NOTA:** Demora aproximadamente quinze segundos desde o momento em que o botão Add Fresh Oil (adicionar óleo novo) é pressionado até que a bomba de óleo novo a granel inicie. Pode demorar até 25 segundos antes do nível no recipiente começar a subir. Demora aproximadamente um minuto a abastecer um recipiente dividido e dois minutos a abastecer um recipiente completo.